

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

al. Mickiewicza 21, 31-120 Kraków

tel. 12 662-44-12, fax. 12 662-44-10

Specyfikacja Warunków Zamówienia

"Dostawa i montaż linii technologicznych dla Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie"

Nr zamówienia: DZP- 291-3119/2022

Wspólny Słownik Zamówień CPV: 42000000-6

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.).

Załączniki:

1. Formularz ofertowy - Załącznik nr 1 do SWZ
2. Parametry Techniczne Przedmiotu Zamówienia – Załącznik nr 1A do SWZ
3. Jednolity Europejski Dokument Zamówienia - Załącznik nr 2 do SWZ
4. Oświadczenie Wykonawcy o przynależności/ bądź braku przynależności do grupy kapitałowej – załącznik nr 3 do SWZ
5. Oświadczenie Wykonawcy – Załącznik nr 4 do SWZ
6. Projektowane postanowienia umowy - Załącznik nr 5 do SWZ
7. Wykaz dostaw – Załącznik nr 6 do SWZ
8. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby – Załącznik nr 7 do SWZ
9. Karta gwarancyjna – Załącznik nr 8 do SWZ.

10. Szkice/schematy techniczne rozmieszczenia instalacji w budynku – Załącznik nr 9 do SWZ

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.

ROZDZIAŁ I.

Nazwa, adres i dane kontaktowe zamawiającego, tryb udzielenia zamówienia

1. Zamawiający:

UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

z siedzibą pod adresem: 31-120 Kraków, al. Adama Mickiewicza 21

NIP: 675-000-21-18,

REGON: 000001815

tel. +48 12 662 44 12,

http: www.urk.edu.pl

2. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego na dostawy**, na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.), zwanej dalej ustawą Pzp oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej SWZ.

3. Zamawiający przewiduje zastosowanie tzw. procedury odwróconej, o której mowa w art. 139 ust. 1 ustawy Pzp, tj. Zamawiający najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

5. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

6. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy pzp.

7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

8. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 ustawy Pzp

9. Do postępowania stosuje się przepisy dotyczące nabywania dostaw

10. Cała dokumentacja postępowania będzie dostępna pod adresem:

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

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.

ROZDZIAŁ II.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż linii technologicznych w ramach projektu 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 na potrzeby wyposażenia budynku Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego zostało podzielone na pięć Zadań:
Zadanie nr 1 - Miniwiniarnia
Zadanie nr 2 – Minibrowar
Zadanie nr 3 – Linia serowarska
Zadanie nr 4 – Robot przemysłowy
Zadanie nr 5 – Linia technologiczna do suszenia – zestaw modułarny
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, zgodnie z podziałem na 5 zadań. Zamawiający nie określa maksymalnej liczby części zamówienia, na które oferty częściowe może złożyć jeden wykonawca. Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich zadań.
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący ilości oraz parametrów technicznych linii stanowi Załącznik nr 1A do SWZ.
5. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych o parametrach i standardach jakościowych takich samych bądź lepszych w stosunku do parametrów określonych w kolumnie nr 5 w Załączniku nr 1A do SWZ.
6. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik 1A do SWZ. Jeśli w Załączniku nr 1A do SWZ i Opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenia, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty dostarczone przez Wykonawcę, Zamawiający dopuszcza oferowanie rozwiązań równoważnych pod warunkiem, że 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.

zagwarantują one uzyskanie parametrów jakościowych, użytkowych, technicznych i funkcjonalnych nie gorszych od założonych w Załącznikach nr 1A do SWZ i Opisie przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający podkreśla, iż gdyby w opisie przedmiotu zamówienia pojawiły się nazwy własne, wówczas należy je traktować jako przykładowe i winny być interpretowane jako definicje standardów, a nie jako nazwy konkretnych rozwiązań do zastosowania.
8. Zadanie nr 1, 2 i 5 - Zamawiający zaleca i umożliwia Wykonawcom oględziny miejsca realizacji przedmiotu zamówienia: termin: dni robocze, w godz. 8:00 - 15:00, po wcześniejszym uzgodnieniu konkretnego terminu z osobą wyznaczoną do kontaktu (budynek w trakcie budowy – termin ustalenia oględzin miejsca 3 dni robocze). Osoba wyznaczona do kontaktu w sprawie oględzin miejsca realizacji przedmiotu zamówienia są:
Zadania nr 1 – dr hab. inż., Tomasz Tarko, prof. URK tel. 12 662 47 92, e-mail: tomasz.tarko@urk.edu.pl, mgr inż. Katarzyna Połec-Kołodziej, tel. +48 12 662 42 81, tel. kom. +48 518 675 869, e-mail: katarzyna.polec-kolodziej@urk.edu.pl.
Zadanie nr 2 – dr inż. Marek Zdaniewicz prof. URK, tel. 12 662 47 91, e-mail: marek.zdaniewicz@urk.edu.pl, mgr inż. Katarzyna Połec-Kołodziej, tel. +48 12 662 42 81, tel. kom. +48 518 675 869, e-mail: katarzyna.polec-kolodziej@urk.edu.pl.
Zadanie nr 5 – mgr inż. Katarzyna Połec-Kołodziej, tel. +48 12 662 42 81, tel. kom. +48 518 675 869, e-mail: katarzyna.polec-kolodziej@urk.edu.pl.
Zamawiający zaznacza, że oględziny miejsca realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawców są dobrowolne i nie będą stanowić podstawy do późniejszej oceny złożonych ofert.
9. Przez dni robocze, rozumie się dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zadanie nr 1 Miniwiniarnia

1. Lokalizacja dostawy i wykonania prac instalacyjnych:

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.

Wykonawca dostarczy sprzęt oraz wykona prace instalacyjne pod adresem: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (obiekt w trakcie budowy) – Kraków, ul. Balicka 104. Instalacja w pomieszczeniu: nr 0.18; 0.19; 0.21.

2. Minimalne wymagane parametry techniczne:

| Nazwa urządzenia | Ilość sztuk | MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY |
|------------------|-------------|---|
| Miniwiniarnia | 1. | <p>W zestawie Miniwiniarni:</p> <p>1) Szarpak:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) możliwość oddzielania gron od szypułek i ich rozdrabniania możliwością ich rozdrabniania poprzez regulowane rolki, b) Wyposażony w łopatki z gumową powłoką, pompę do pulpy, wyjmowany kosz bez otwierania urządzenia, c) wydajność do 3000 kg/h, d) zasilanie jednofazowe 230V, <p>2) Prasa tłocząca:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) prasa koszowa hydrauliczna, b) wykonana (kosz i rynna odpływowa) ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością, c) tłok o średnicy 50 mm (<u>± 5%</u>), d) skok tłoka 400 mm (<u>± 5%</u>), e) pojemność kosza 70 l (<u>± 5%</u>), f) wymiary kosza ϕ 400 mm, h=650 mm (<u>± 5%</u>), |

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>g) docisk tłoka za pomocą silnika elektrycznego generującego nacisk <u>nie mniejszy niż 300 bar</u>.</p> <p>3) Zbiorniki na moszcz (2 szt.):</p> <p>a) zbiornik ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością,</p> <p>b) pojemności 1 hl <u>(±5%)</u>,</p> <p>c) wyposażony w zawory spustowe oraz pokrywę, $\phi = 420$ mm <u>(± 5%)</u>,</p> <p>d) wysokość całkowita 1015 mm <u>(± 5%)</u>.</p> <p>4) Zbiornik na miazgę otwarty:</p> <p>a) zbiornik ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością,</p> <p>b) z możliwością umieszczenia pokrywy na dowolnej wysokości,</p> <p>c) z zaworami, dwoma kranikami, pokrywą antykurzową i manometrem,</p> <p>d) pojemności 2 hl <u>(±5%)</u>,</p> <p>5) Waga:</p> <p>a) Obciążenie max do 60 kg, minimalne 400 g,</p> <p>b) dokładność do 20 g,</p> <p>c) wyświetlacz LCD,</p> <p>d) zasilanie sieciowe 230 V,</p> <p>e) wymiar szalki <u>nie mniejszy niż 400 x 500 mm (± 5%)</u>,</p> <p>6) Zbiornik fermentacyjny (3 szt.):</p> <p>a) ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością,</p> <p>b) pojemność robocza 1 hl <u>(±5%)</u>,</p> |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>c) wyposażony w płaszcz chłodzący, zawory spustowe, zawór probierczy do pobierania próbek, termometr, płynowskaz, złączkę gazu</p> <p>7) Kadź drożdżowa (2 szt.):</p> <p>a) wykonana ze stali nierdzewnej o pojemności 10-15 l,</p> <p>b) z pokrywą ze stali nierdzewnej.</p> <p>8) Zbiornik do kupażownia:</p> <p>a) ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością,</p> <p>b) pojemność robocza 1 hl (<u>±5%</u>), wyposażony w mieszadło, zawór doprowadzający i pustowy</p> <p>9) Pompa (2 szt.):</p> <p>a) Pompa nr 1 (1 szt.):</p> <ul style="list-style-type: none"> – do pulpy owocowej, z elastycznym wirnikiem z tworzyw certyfikowanych do kontaktu z żywnością, – wydajność do 60 hl/h, – $\phi=40$ mm (<u>±10%</u>), – mobilna na wózku, – zasilanie jednofazowe (230V) <u>lub</u> trójfazowe (400V) <p>b) Pompa nr 2 (1 szt.):</p> <ul style="list-style-type: none"> – odśrodkowa do pompowania win i soków owocowych, – wydajność 60-120 l/min, – wysokość podnoszenia <u>nie mniejsza niż 12 m H₂O</u>, – wykonana ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo - niklowej z dodatkiem molibdenu, o podwyższonej odporności na korozję, dopuszczonej do kontaktu żywnością, |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>– zasilanie trójfazowe lub jednofazowe.</p> <p>10) Filtr do wina:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) filtr rurowy, kątowy, b) wykonany ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością, a) wkład filtracyjny wykonany ze stali austenitycznej chromowo - niklowej z dodatkiem molibdenu, o podwyższonej odporności na korozję, dopuszczonej do kontaktu żywnością, c) $\phi=25$ mm ($\pm 10\%$) d) wielkość szczeliny <u>nie większa niż</u> 0,2 mm. <p>11) Wymiennik ciepła:</p> <ul style="list-style-type: none"> b) panelowy wymiennik ciepła ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo - niklowej z dodatkiem molibdenu, o podwyższonej odporności na korozję, dopuszczonej do kontaktu żywnością, c) wymiary 300x370 mm ($\pm 10\%$ dla każdego wymiaru) <p>12) Stacja CIP:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mobilna stacja do mycia zbiorników, węży elastycznych, b) wyposażona w układ automatyki do sterowania procesem, c) złożona z minimum 2 zbiorników na odczynniki, d) wydajność <u>nie mniejsza niż</u> 2m³/h, e) wykonana ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością, f) z kontrolą pH po cyklu mycia, |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>g) dostosowana do mycia zbiorników fermentacyjnych i leżakowych.</p> <p>13) Waga:</p> <ul style="list-style-type: none">a) obciążenie maksymalne do 6 kg,b) dokładność odczytu 0,1 g,c) wyświetlacz LCD,d) zasilanie sieciowe (240 V),e) wymiar szalki <u>nie mniejsza niż 300x300 mm</u>. <p>14) Zbiornik leżakowy (5 szt.):</p> <ul style="list-style-type: none">a) ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością,b) pojemność robocza 1 hl (<u>±5%</u>),c) wyposażony w płaszcz chłodzący, zawory spustowe, zawór probierczy do pobierania próbek, termometr, płynowskaz, złączkę gazu, <p>15) Płytowy filtr do wina:</p> <ul style="list-style-type: none">a) filtr płytowy o wymiarach płytek 200x200 mm (<u>5% dla każdego wymiaru</u>),b) powierzchnia filtracyjna <u>nie mniejsza niż 9,5 m²</u>,c) wydajność <u>nie mniejsza niż 1400 l/h</u>,d) wyposażony w pompę,e) zasilanie jednofazowe (230V) <p>16) Wytwornica wody lodowej:</p> <ul style="list-style-type: none">a) wytwornica zlokalizowana pod stropem,b) odporna na zmienne warunki atmosferyczne, |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>c) z czynnikiem chłodzącym – glikol, schładzającym wymiennik ciepła oraz płaszcze zbiorników fermentacyjnych,</p> <p>d) moc chłodnicza <u>nie mniejsza niż</u> 3 kW,</p> <p>e) wyposażona w zbiornik glikolu dostosowany do zaoferowanego urządzenia oraz pompę do cyrkulacji czynnika chłodniczego.</p> <p>17) Maszyna mycia butelek:</p> <p>a) ręczna myjka do butelek,</p> <p>b) wyposażona <u>w minimum</u> 4 dysze natryskowe oraz filtr wody,</p> <p>c) zasilanie jednofazowe</p> <p>18) Pasteryzator:</p> <p>a) pasteryzator zanurzeniowy,</p> <p>b) o mocy <u>nie mniejszej niż</u> 9 kW,</p> <p>c) pojemność <u>nie mniejsza niż</u> 200 l i <u>nie większy niż</u> 350 l</p> <p>d) wykonany ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością,</p> <p>e) z kontrolą temperatury</p> <p>19) Rozlewaczka:</p> <p>a) nalewarka próżniowa,</p> <p>b) wyposażona w <u>minimum</u> 4 dysze ze stali nierdzewnej,</p> <p>c) dostosowana do butelek szklanych o średnicach szyjki w zakresie 15-28 mm,</p> <p>d) zasilanie jednofazowe,</p> <p>e) wydajność do 750 butelek /h.</p> <p>20) Korkownica:</p> |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>a) korkownica pneumatyczna do butelek szklanych o różnych wysokościach,</p> <p>b) maksymalny wymiar korków średnica 25 mm, wysokość 45 mm.</p> |
|--|--|---|

3. Wymagania dotyczące gwarancji:

- 1) minimalny termin gwarancji – na całą instalację miniwiniarni i dla każdego urządzenia zawartego w miniwiniarni - minimum 24 miesiące, licząc od daty instalacji, uruchomienia i podpisania protokołu odbioru,
- 2) gwarancja winna obejmować: naprawy, regulację, konserwację i czyszczenie urządzeń w trakcie naprawy gwarancyjnej i jeżeli takie są konieczne w trakcie eksploatacji sprzętu zgodnie z zaleceniami ich producentów, koszty transportu, ubezpieczenia, dojazdu z i do serwisu,
- 3) wszystkie koszty związane z realizacją uprawnień gwarancyjnych obciążają Wykonawcę, Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z udzieleniem gwarancji,
- 4) w przypadku trzech napraw w okresie gwarancyjnym tego samego modułu/urządzenia skutkujących brakiem możliwości korzystania z wszystkich funkcji linii, nastąpi wymiana modułu/urządzenia na nowy. W przypadku kiedy wymiana/naprawa danych modułów/urządzenia nie pozwoli na prawidłowe funkcjonowanie linii, Wykonawca jest zobowiązany wymienić dany moduł/urządzenie na nowy w terminie 14 dni roboczych od daty stwierdzenia braku możliwości naprawy. Liczba ta nie obejmuje napraw wynikających z niewłaściwej eksploatacji sprzętu przez Zamawiającego oraz przypadków losowych niezależnych od wykonawcy,
- 5) każdy czas naprawy gwarancyjnej przedłuża termin gwarancji o czas przerwy w eksploatacji,
- 6) karta gwarancyjna winna być zgodna z wymogami zawartymi w SWZ oraz dostarczona wraz ze sprzętem linii technologicznej.

4. Wymagania dotyczące serwisu:

- 1) czas reakcji na zgłoszoną usterkę (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu) - maksymalnie 24 godziny robocze (licząc od daty zgłoszenia), rozumianych jako godzin pracy zamawiającego tj. 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.

- od 7:30 – 15:30 w dni robocze (tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy),
- 2) czas naprawy usterki (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu): maksymalnie 7 dni roboczych od daty zgłoszenia,
 - 3) wykonawca zobowiązany będzie do wskazania w ofercie: dokładnej lokalizacji serwisu gwarancyjnego (adres, adres e-mail, tel.) oraz osoby (imię i nazwisko) do kontaktu w sprawie napraw gwarancyjnych,
 - 4) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za udzielone warunki serwisu i gwarancji w niniejszym postępowaniu,
 - 5) serwis gwarancyjny będzie wykonywany w laboratorium badawczym zamawiającego, zaś w przypadku konieczności naprawy poza ww. miejscem będzie wykonywany w serwisie gwarancyjnym,
 - 6) zgłoszenia serwisowe będą dokonywane za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie.

5. Warunki dostawy i instalacji:

- 1) termin dostawy – do 210 dni kalendarzowych od daty zawarcia umowy,
- 2) cena dostarczonego sprzętu musi obejmować: koszt sprzętu, koszt dostawy/transportu do miejsca wskazanego w pkt 1, koszt instalacji i uruchomienia, koszt instrukcji obsługi sprzętu, koszt instruktażu z zakresu obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po dostawie i uruchomieniu, koszt gwarancji i serwisu gwarancyjnego, inne koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia,
- 3) wykonawca zobowiązany jest na 5 dni przed planowaną dostawą powiadomić mailowo upoważnionego do odbioru przedstawiciela Zamawiającego o gotowości dostawy przedmiotu zamówienia,
- 4) Strony uzgodnią konkretną datę dostawy, montażu i uruchomienia,
- 5) Wykonawcy wskaże osobę (imię i nazwisko) oraz dane kontaktowe do kontaktu z Zamawiającym w sprawach dotyczących dostawy przedmiotu zamówienia,

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.

- 6) dostawa winna być dokonana w dni robocze (rozumiane jako dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) i w godzinach roboczych Zamawiającego (tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze).
- 7) do momentu protokolarnego odbioru sprzętu Wykonawca pokryje wszelkie koszty związane z jego przechowywaniem, w tym koszty ubezpieczenia, a Zamawiający nie poniesie z tego tytułu dodatkowych kosztów.
- 8) Wykonawca dokona instalacji uruchomienia i sprawdzenia poprawności działania linii technologicznej. Instalacja obejmuje czynności, które należy wykonać, aby oferowane urządzenia były podłączone według kolejności operacji technologicznych, jednokierunkowy przepływ procesów produkcyjnych, działające jako zintegrowana całość i zapewniające ciągłość procesu produkcji.
- 9) po dostawie, instalacji i uruchomieniu linii technologicznej zostanie podpisany przez upoważnionych przedstawicieli obu Stron protokół odbioru, przygotowany przez Wykonawcę. Odbiorem będzie objęty całe zadanie, tym samym Zamawiający nie dopuszcza odbiorów poszczególnych elementów zadania (linii) Niedostarczenie jakiegokolwiek elementu zadania strony jest traktowane jako niewykonanie umowy.

6. Inne wymagania:

- 1) oferowany sprzęt wymieniony w liniach musi być fabrycznie nowy, aktualnie produkowany, nieużywany w jakimkolwiek laboratorium oraz nieeksponowany na konferencjach lub imprezach targowych.
- 2) linia technologiczna musi być kompletna (z pełnym oprzyrządowaniem, z okablowaniem, materiałami startowymi, jeżeli takie są konieczne do uruchomienia , niezbędnym wyposażeniem np.: baterie, uchwyty, złącza, zasilacze, gniazda, wtyczki i itp.) ,gotowa do pracy.
- 3) dostarczony sprzęt winien:
 - a) pochodzić z autoryzowanego kanału dystrybucji,
 - b) posiadać indywidualny numer fabryczny (*jeżeli dotyczy*),
 - c) być wolny od wad fizycznych i prawnych,

Projekt nr KPMP.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.

d) być zapakowany w oryginalne opakowanie.

4) Wykonawca dostarczy wraz z dostawą urządzeń w linii technologicznej deklarację zgodności CE.

5) Wykonawca dostarczy urządzenia w linii technologicznej oznakowane znakiem CE.

6) Wykonawca dostarczy instrukcję obsługi urządzeń wchodzących w skład linii technologicznych wraz z dostawą w języku polskim.

7) Wykonawca wraz ze sprzętem dostarczy kartę gwarancyjną zgodną z wymogami Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz oryginalną gwarancję producenta (o ile producent wystawia gwarancję),

8) Wykonawca zobowiązuje się do instruktażu personelu Zamawiającego w zakresie obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po instalacji i uruchomieniu w języku polskim dla 4 pracowników Zamawiającego przez 3 dni przez 5 godzin dziennie.

9) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę wysokości podatku innego niż podstawowy, poda on podstawę prawną jego zastosowania oraz dołączy dokumenty (certyfikaty, deklaracje) potwierdzające jego zastosowanie.

10) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę dwóch stawek podatku VAT przy oferowaniu 1 urządzenia (zadania), winien rozpisać wartość brutto, podając ceny netto i stawki podatku VAT.

11) Wykonawca winien wypełnić wszystkie wiersze w kolumnie o nazwie „oferowane parametry”, podając oferowane przez siebie parametry (nie dopuszcza możliwości potwierdzenia parametrów słowem TAK)

12) Wykonawca ma obowiązek podać nazwę, model (typ, rodzaj, serie), producenta oferowanego sprzętu, podzespołów oraz wyposażenia.

13) Zamawiający zastrzega sobie weryfikacje parametrów technicznych oferowanego sprzętu z producentem.

14) w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, Wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.

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.

7. Płatność:

- 1) Zamawiający dokona płatności za sprzęt na podstawie dostarczonej faktury VAT w terminie do 30 dni od daty jej dostarczenia, na rachunek Wykonawcy wskazany w fakturze.
- 2) Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia Wykonawcy zaliczki na poczet wykonania przedmiotu umowy z zastrzeżeniem, że wysokość udzielonej zaliczki nie przekroczy 40 % wynagrodzenia brutto.
- 3) Udzielenie zaliczki możliwe jest jedynie po uprzednim wniesieniu przez Wykonawcę zabezpieczenia zaliczki w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej w wysokości 100% wartości udzielanej zaliczki. Okres obowiązywania zabezpieczenia zaliczki obejmuje termin liczony od dnia dostarczenia go Zamawiającemu do dnia wykonania umowy zwiększony o 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy.
- 4) Zabezpieczenie zaliczki wnosi się poprzez złożenie w oryginale dokumentu za pośrednictwem strony prowadzonego postępowania.
- 5) Zamawiający w terminie do 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy dokona zwrotu zabezpieczenia zaliczki poprzez przesłanie oryginału do Wykonawcy.
- 6) W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia zaliczki.
- 7) Zaliczka zostanie wpłacona na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 30 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury zaliczkowej po uprzednim wniesieniu zabezpieczenia.
- 8) Pozostała część wynagrodzenia to jest co najmniej 60% wynagrodzenia zostanie zapłacona na podstawie faktury końcowej.
- 9) Podstawą wystawienia faktury końcowej będzie protokół odbioru,
- 10) Wymagania dotyczące wystawienia faktury: Wykonawca wystawi fakturę na: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, al. Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, NIP: 675-000-21-18. Faktura ma zawierać w szczególności: pełną nazwę wykonanego przedmiotu umowy w tym: typ, model sprzętu, ilość szt., cenę netto, podatek VAT, wartość brutto (pełen opis może być również dołączony jako załącznik do faktury) – zgodnie z zapisami ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11.03.2004 r.

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.

Zadanie nr 2 Minibrowar

1. Lokalizacja dostawy i wykonania prac instalacyjnych:

Wykonawca dostarczy sprzęt oraz wykona prace instalacyjne pod adresem: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (obiekt w trakcie budowy) – Kraków, ul. Balicka 104. Instalacja w pomieszczeniu: nr 0.83; nr 0.84; nr 0.85; nr 0.87.

2. Minimalne wymagane parametry techniczne:

| Nazwa urządzenia | Ilość sztuk | MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY |
|------------------|-------------|---|
| Minibrowar | 1. | <p>W składzie minibrowaru:</p> <p>I. Śrutownik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dwuwalcowy śrutownik słoju z możliwością kondycjonowania z napędem elektrycznym, 2) Wydajność <u>minimum</u> 75 kg słoju/h, 3) Umocowany na wieszaku, 4) Wyposażony w lej zasypowy, 5) Ryflowane, regulowane walce śrutownika z możliwością regeneracji, 6) Szczelinomierz, <p>II. Waga techniczna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zasilanie 230 V, 50 Hz, 2) Wersja w wykonaniu ze stali odpornej na korozję, 3) Maksymalny zakres pomiarowy z przedziału 6000-8500 g, działka legalizacyjna e: 0,1g, 4) Świadectwo legalizacji dostarczone wraz z dostawą. |

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>III. <u>Waga przemysłowa:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Zasilanie 230 V, 50 Hz,2) Wersja w wykonaniu ze stali odpornej na korozję,3) Zakres pomiarowy do 50 kg,4) Świadectwo legalizacji dostarczone wraz z dostawą <p>IV. <u>System warzelni</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) <u>Kadź zacierna</u><ol style="list-style-type: none">a) naczynie o pojemności netto gwarantującej uzyskanie <u>minimum 1 hl (maksymalnie 3 hl)</u> brzezki w stylach piwnych: od Pils 10% ekstraktu brzezki podstawowej do Porter 22% ekstraktu brzezki podstawowej,b) kadź w części cylindrycznej oraz dno izolowane bezchlorkową wełną mineralną grubości <u>co najmniej 100 mm</u> (izolacja zapewniająca ograniczony wzrostu temperatury w pomieszczeniu),c) mieszadło napędzane motoreduktorem,d) silnik mieszadła, sterowany za pomocą falownika,e) przekładnie wypełnione olejem spożywczym,f) kadź wyposażona w czujnik temperatury <u>co najmniej PT100</u> w wykonaniu higienicznym,g) odwrócony płaszcz typu pilow – płate w części walcowej i dennicy do podgrzewania parą zabezpieczony zaworem bezpieczeństwa,h) kontrola napełnienia, czujnik poziomu sterujący wtłaczanym medium,i) chochla ze stali nierdzewnej o pojemności z zakresu 0,7-2,5 litra, |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>j) transport zacieru odbywający się za pomocą pompy wykonanej ze stali odpornej na korozję, z wziernikiem i oświetleniem, sterowaną falownikiem,</p> <p>k) ogrzewania kadzi – instalacja pary z wytwornicą:</p> <p><u>Wytwornica:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– elektryczna wytwornica pary,– izolowana,– z systemem odszlamiania,– z systemem odzysku ciepła z kondensatu,– wydajność dostosowana do prowadzenia równocześnie procesów: zacierania, gotowania brzezki, mycia keg,– wytwornica przystosowana do pracy z użyciem wody dostarczonej przez Wodociągi Miasta Krakowa <p><u>Instalacja pary:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– wyposażona w manualne zawory odcinające od wytwornicy,– manometr,– układ redukcji ciśnienia,– zawór bezpieczeństwa z bezpiecznym odprowadzeniem pary,– każdy odbiornik wyposażony w układ redukcji ciśnienia pary wraz z zaworem bezpieczeństwa i wizualizacją ciśnienia,– odwadniacze pary na wyjściu z odbiorników pary,– kondensat wracający do wytwornicy pary,– instalacja wykonana ze stali kwasoodpornej, |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">- izolowana izolatorem dla mediów gorących o grubości <u>co najmniej</u> 100 mm,- instalacja dostarczona z dokumentacją wymaganą przez Urzędu Dozoru Technicznego <p>I) Naczynie przygotowania surowca niesłodowanego do zacierania:</p> <ul style="list-style-type: none">- naczynie do przygotowywania ziarna (o wyższej temp. kleikowania niż jęczmień np. kukurydza),- umożliwiające skleikowanie skrobi, aby mogła ona następnie być scukrzona w kadzi zaciernej. <p>2) <u>Kadz filtracyjna:</u></p> <ul style="list-style-type: none">a) kadź filtracyjna wyposażona w demontowane trapezowe sita szczelinowe 0,75 mm typowe dla przemysłu piwowarskiego,b) spalchniacz, wyrzutnik młóta z napędem (np. ręcznym) zapewniający swobodny wyrzut,c) demontowane noże do spalchniania,d) dysze do podbijania sita wodą od dna,e) napełniana zacierem od dołu kadzi <u>lub</u> tuż nad dnem filtracyjnym,f) filtracja odbywająca się automatycznie ze wskazaniem różnicy ciśnień, przebieg filtracji zwizualizowany na wykresie,g) przepływ brzezki regulowany automatycznie za pomocą zaworu regulacyjnego,h) przepływomierz elektromagnetyczny w wykonany ze stali odpornej na korozję, |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>i) kadź filtracyjna wyposażona we właz umożliwiający demontaż, montaż spulchniaczy, sit oraz osobny statyw do przechowywania noży z kadzi filtracyjnej, chochli i wygarniacza,</p> <p>j) kadź filtracyjna wyposażona w: lej umożliwiający w sposób szybki i higieniczny wyrzut młóta, ręczny wygarniacz do młóta ze stali odpornej na korozję z nożem ściągającym z gumy oraz pojemniki na młóto (szt.2.): wykonane ze stali odpornej na korozję, objętość każdego dostosowana do przyjęcia młóta z jednej warki, posadowione na 4 kołach, z hamulcami, wyposażone w pokrywy ze stali odpornej na korozję.</p> <p>3) <u>Kocioł warzelny:</u></p> <p>a) naczynie o pojemności netto, gwarantującej uwarzenie <u>minimum</u> 1 hl brzezki w stylach piwnych: od Pils 10% ekstraktu brzezki podstawowej do Porter 22% ekstraktu brzezki podstawowej,</p> <p>b) kocioł w części cylindrycznej oraz dno izolowane bezchlorkową wełną mineralną grubości <u>co najmniej</u> 100 mm, (izolacja zapewniająca ograniczony wzrostu temperatury w pomieszczeniu),</p> <p>c) wyposażony w kocher wewnętrzny,</p> <p>d) kocioł wyposażony w czujnik temperatury <u>co najmniej</u> PT100 w wykonaniu higienicznym,</p> <p>e) wyposażony w kontrolę napełnienia,</p> |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>f) transport brzezki odbywający się za pomocą pompy wykonanej ze stali kwasoodpornej, z wziernikiem i oświetleniem, sterowaną falownikiem,</p> <p>g) czujnik bezpieczeństwa zabezpieczający przed wypienianiem brzezki,</p> <p>h) system odprowadzenia pary na zewnątrz budynku lub układ kondensacji pary zamkiem wodnym,</p> <p>i) instalacja dostarczona z dokumentacją wymaganą przez Okręgowy Urząd Miar (OUM) i Główny Urząd Miar (GUM).</p> <p>4) <u>Kadz wirowa:</u></p> <p>a) podłączenie do kadzi umożliwiające wprowadzenie stycznej brzezki,</p> <p>b) wyposażona w filtr osadów gorących z łatwym dostępem do jego czyszczenia,</p> <p>c) wyposażona w zabezpieczenie przed cofnięciem się napowietrzonej gorącej brzezki do kadzi,</p> <p>d) w dnie kadzi nóż (bariera) uniemożliwiająca przedostanie się osadu gorącego do brzezki,</p> <p>e) transport brzezki odbywający się za pomocą pompy wykonanej ze stali kwasoodpornej, z wziernikiem i oświetleniem, sterowanej falownikiem,</p> <p>5) <u>Ogólne wymagania do pkt IV (SYSTEM WARZELNI):</u></p> <p>a) warzelnia wyposażona w mieszacz wody z licznikiem objętości,</p> <p>b) naczynia umieszczone w sposób zapewniający stabilność konstrukcji (np. na ramie nierdzewnej),</p> |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">c) materiał wykonania: stal nierdzewna austenityczna chromowo – niklowa, dopuszczona do kontaktu żywnością,d) wyposażone w wymagane podesty spełniające normy antypoślizgowe i zgodne z aktualnymi przepisami bhp (Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy -tekst jedn.: Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.),e) wszystkie zbiorniki wyposażone tabliczki znamieniowe,f) powierzchnie wewnętrzne zbiorników wykonane z blachy o Ra do 0,8 μm, miejsca szlifowane do Ra <u>nie więcej niż 0,6 μm</u>.g) kadzie i kotły wyposażone we włazy ze szkła hartowanego, rozmiary włazów umożliwiające dozowanie śrutu słodowej, chmielu, surowca niesłodowanego bezpośrednio z worka do kadzi, kotłów oraz przeprowadzenie czynności serwisowych,h) kadzie i kotły wyposażone w oświetlenie wnętrza,i) powierzchnie zewnętrzne szkliwione i szkiełkowane,j) wszystkie kadzie i kotły wyposażone w głowice myjące w systemie CIP,k) przyłącza gwintowe według normy DIN <u>1851 i tri clamp</u> według DIN 32676 <u>lub</u> norm równoważnych,l) orurowanie warzelni z elementów dla branży piwowarskiej wg normy DIN 11850, 11851 i tri clamp |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>według DIN <u>lub</u> norm równoważnych, takich jak zawory automatyczne, ręczne, śrubunki itd.,</p> <p>m) włazy wyposażone w czujniki bezpieczeństwa otwarcia włazu, wyłączające pompę i zamykające zawory uniemożliwiające pracę z otwartym wjazdem oraz wyłączający CIP,</p> <p>n) zawory umieszczone na rurociągach obsługiwane:</p> <ul style="list-style-type: none"> – automatycznie - zawory na rurociągu pary, – automatycznie - główny zawór wody, – manualnie <u>lub</u> automatyczne - zawory na rurociągu produktu (zacier, brzeczka). <p>6) <u>Sterowanie instalacją z pkt.IV (SYSTEM WARZELNI):</u></p> <p>a) automatyczny proces zacierania infuzyjnego,</p> <p>b) parametry procesu zacierania takie jak czas procesu, temperatura, obroty mieszadła, kontrolowane, sterowane, regulowane płynnie za pomocą falownika i sterownika,</p> <p>c) PLC sterownik z wizualizacją procesu technologicznego i wyświetlaczem o przekątnej <u>minimum</u> 15", służący do regulacji parametrów procesu warzenia piwa, z pamięcią <u>minimum</u> 10 receptur,</p> <p>d) Oprogramowanie narzędziowe warzelni z pełnym dostępem do wszystkich poziomów do edycji programów z kodami źródłowymi (nie zaszyfrowane biblioteki).</p> <p>e) śruta słodowa zadawana do kadzi bezpośrednio przez wjazd,</p> |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>f) chmiel zadawany do kotła warzelnego przez właz z wyłączeniem bezpieczeństwa pary z czujnika otwarcia włazu,</p> <p>g) bezwładność cieplna maksymalnie 0,5°C,</p> <p>h) czas gotowania (60 min.) umożliwiający odparowanie DMS oraz DMS-P (niepożądanych komponentów aromatu) do poziomu poniżej 100 ug/l dla schłodzonej brzezki.</p> <p>V. Zbiornik z grzałką:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zbiornik o pojemności <u>minimum</u> 100 litrów, 2) Do magazynowania i podgrzewania wody gorącej, 3) Odbierający wodę gorącą po chłodzeniu brzezki, 4) Wykonany ze stali kwasoodpornej nierdzewnej austenitycznej chromowo - niklowej z dodatkiem molibdenu, o podwyższonej odporności na korozję, dopuszczonej do kontaktu żywnością, 5) Kształt cylindryczny z płaszczem grzewczym w części cylindrycznej, 6) Izolowany wełną mineralną grubości <u>co najmniej</u> 80 mm (cylinder i dennice), 7) Wyposażony w pompę i sterowanie, zapewniające automatyczne uzupełnianie, mieszanie i wyrównanie temperatury w całej objętości, <p>VI. Zbiornik (tankofermentory) szt. 6:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zbiornik fermentacyjny cylindryczno-stożkowy służący do fermentacji brzezki schłodzonej, 2) Zbiornik o pojemności <u>minimum</u> 2 hl netto maksymalnie 6 hl netto, |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <ol style="list-style-type: none">3) O ciśnieniu roboczym do 2,5 bar,4) Wolna przestrzeń wystarczająca do zafermentowania dwóch warek brzezki bez wypienienia i bez użycia antypieniaczy,5) Tankofermentor wykonany ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością,6) Ra do 0,8 μm, spawy i miejsca szlifowane Ra <u>nie więcej niż</u> 0,6 μm.7) Zbiornik z płaszczem chłodzącym pillow-plate podzielonym na część cylindryczną i stożkową, z osobną regulacją przepływu czynnika chłodzącego,8) Tankofermentor izolowany pianką poliuretanową o grubości uniemożliwiającej wykraplanie,9) Orurowanie zbiorników ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością, norma DIN 11850, 11851 i tri-calmp lub norm równoważnych,10) Właz umiejscowiony w górnej dennicy,11) Regulowane nogi z podkładkami z otworem na plomby,12) Króciec i zawór napełniający/ opróżniający (piwo brzezka),13) Króciec i zawór spustowy do drożdży,14) Zawór bezpieczeństwa nadciśnienia i podciśnienia,15) Zawór czopowy wraz z manometrem legalizowanym w klasie 1 z membraną higieniczną, |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>16) Zawór pobierczy w standardzie mikrobiologicznym z możliwością parowania i zalania alkoholem, na wysokości umożliwiającej pobranie próbki z jednej warki,</p> <p>17) Kompensator piany umożliwiający pobranie próbki piwa- 2 sztuki,</p> <p>18) Czujnik temperatury <u>co najmniej</u> Pt 100 (w części cylindrycznej), histerezą 0,1°C,</p> <p>19) Kurki probiercze higieniczne, które można parować, utrzymywać wysoki poziom higieny poprzez zalewanie ich alkoholem,</p> <p>20) Niezbędne narzędzia (w tym 2 klucze hakowe 40/80),</p> <p>21) Przymiar sztywny,</p> <p>22) Poziomowskaz z możliwością mycia,</p> <p>23) Tabliczka znamionowa,</p> <p>24) Z dokumentacją wymaganą przez Okręgowy Urząd Miar (OUM), Główny Urząd Miar (GUM) (m.in. rysunki techniczne zbiornika, instrukcję obsługi (po polsku), opis i szkice urządzenia do poziomowania (pion, libelka), do odczytu objętości (przymiar, płynowskaz), metodę oplombowania tabliczki, poziomicy, przymocowania do podłoża, rysunek tabliczki znamionowej) oraz Urząd Dozoru Technicznego (UDT),</p> <p>25) Głowica myjąca w systemie CIP,</p> <p>26) Rura CIP z dwoma zaworami, umożliwiającą jednoczesne mycie zaworu probierczego i płynowskazu,</p> <p>27) Dwa zawory odcinające chłodziwo – osobno sterowanie chłodzeniem stożka i części cylindrycznej,</p> |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>28) Tankofermentory wyposażone w komorę izolacyjną składającą się z dwóch zaworów klapowych oraz przedmuchu CO₂, w górnej części dennicy do bezpośredniego dozowania chmielu do zbiornika,</p> <p>29) Układ redukcji CO₂:</p> <ul style="list-style-type: none">a) stanowisko dla podstawienia butli wraz z mechanicznym zabezpieczeniem,b) podgrzewacz,c) układ redukcji ciśnienia i bezpieczeństwa wraz z manometrem montowany na butlę,d) układ pomiaru ciśnienia, zawór redukcyjny, zawór bezpieczeństwa montowany na rurociągu dystrybucji CO₂. <p>30) Węże ssąco-tłoczące,</p> <ul style="list-style-type: none">a) do piwa i napojów zawierających alkohol do stężenia 98%,b) warstwa wewnętrzna: materiał guma CIIR -Kauczuk chlorobutylowy (CIIR),c) warstwa zewnętrzna dopuszczone materiały: Guma SBR (kauczuk butadienowo-styrenowy), Guma NBR (kauczuk butadienowo-akrylonitrylowy), Guma EPDM (kauczuk etylenowo-propylenowo-dienowy), Guma NR (kauczuk naturalny), Guma CR (kauczuk chloroprenowy),d) średnica węża 32 mm,e) odporne na działanie środków dezynfekcyjnych i detergentów, |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>f) gotowe do pracy z zaprasowanymi końcówkami według DIN 1185 <u>lub</u> normy równoważnej,</p> <p>g) odporność temperaturowa <u>minimum</u> 90° C przez 1 h,</p> <p>h) odporność na ścieranie i promienie UV,</p> <p>i) przeznaczone dla przemysłu spożywczego na terenie UE,</p> <p>j) <u>minimalne</u> ciśnienie robocze 10 bar w trakcie czynności technologicznych i mycia CIP,</p> <p>k) długość węży wystarczająca do funkcjonowania browaru i realizacji równocześnie procesów: napełnianie tankofermentora brzeczka, mycie tankofermentora, zbiór drożdży, transfer piwa do rozlewu,</p> <p>l) łącznik do łączenia węży GG sztuk 4,</p> <p>m) każdy wąż wyposażony w wieszak wykonany z drutu ze stali odpornej na korozję.</p> <p>VII. <u>Kadź drożdżowa – szt.2:</u></p> <p>1) Zbiornik ciśnieniowy z ciśnieniem roboczym do 2,5 bar,</p> <p>2) Izolowany pianką poliuretanową grubości <u>co najmniej</u> 50 mm,</p> <p>3) Pojemność <u>minimum</u> 20 litrów <u>maksimum</u> 100 litrów wraz z układem pomiarowym,</p> <p>4) Cylinder chłodzony w technologii pilow-plate,</p> <p>5) Elektroniczna regulacja temperatury,</p> <p>6) Zbiornik wypolerowany wewnątrz do Ra 0,6 um,</p> <p>7) Zawór bezpieczeństwa,</p> |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>8) Kurki probiercze higieniczne, które można parować, utrzymywać wysoki poziom higieny poprzez zalewanie ich alkohole</p> <p>9) Zawór regulujący mechanicznie ciśnienie wraz z manometrem,</p> <p>10) Termos kwasoodporny dla drożdży <u>minimum</u> 10 litrów <u>maksimum</u> 30 litrów – 2 szt.</p> <p>VIII. <u>Pompa minimum 2 szt.:</u></p> <p>Minimum jedna z dostarczonych pomp: wirnikowa wykonana ze stali odpornej na korozję do transportu piwa, zamontowana na wózku,</p> <p>IX. <u>Wymiennik ciepła minimum 1 szt.,</u></p> <p>1) Brzeczka gorąca schładzana w płytowym wymienniku ciepła w przeciwnym kierunku,</p> <p>2) Wydajność <u>minimalna</u> 1 hl/45 minut,</p> <p>3) Medium chłodzące – woda lodowa technologiczna,</p> <p>4) Skręcany wymiennik ciepła wyposażony w płyty wykonane ze stali co najmniej nierdzewnej austenitycznej chromowo - niklowej z dodatkiem molibdenu, o podwyższonej odporności na korozję, dopuszczanej do kontaktu żywnością kwasoodpornej z uszczelkami EPDM typu paraclip (nieklejone),</p> <p>5) Rama wymiennika, jak również skrajne płyty wykonane całkowicie ze stali odpornej na korozję.</p> <p>6) Uzyskana na wymienniku woda gorąca trafiająca do zbiornika wody gorącej,</p> |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <ol style="list-style-type: none">7) Pomiar ciśnienia brzeczki przed i za wymiennikiem manometr higieniczny,8) Pomiar temperatury brzeczki przed i za wymiennikiem,9) Pomiar ciśnienia wody przed i za wymiennikiem manometr higieniczny,10) Pomiar temperatury wody przed i za wymiennikiem,11) Zawór bezpieczeństwa bezpośrednio na wymienniku zabezpieczający przed uszkodzeniem wymiennika w wyniku podgrzania zawartości tego wymiennika,12) System napowietrzania brzeczki wykonany z zaworu redukującego ciśnienie powietrza, pomiaru ciśnienia oraz ze specjalnej dyszy ze spieku ze stali odpornej na korozję,13) Stacja pomiaru ekstraktu z systemem szybkiego chłodzenia próbki. <p>X. <u>Stacja CIP:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Mobilna stacja CIP składająca się z trzech zbiorników, o pojemności umożliwiającej umycie instalacji browaru.2) Wykonana ze stali odpornej na korozję do przechowywania 2% ługu sodowego oraz 2% kwasu azotowego, fosforowego lub azotowo-fosforowego,3) Z zaworami ręcznymi wg DIN 11850, 11851. <u>lub</u> norm równoważnych,4) Zaopatrzona w koła ze stali odpornej na korozję,5) Każdy ze zbiorników wyposażony w kurek probierczy umieszczony na 1/3 wysokości zbiornika, pozwalający w bezpieczny sposób pobrać próbkę do miareczkowania,6) Wyposażona w pompę z programatorem, |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>7) Zbiornik ługu wyposażony w grzałkę elektryczną z automatyczną kontrolą temperatury,</p> <p>8) Zbiorniki bezciśnieniowe z bezpiecznym przelewem z trwałym i bezpiecznym zamknięciem włazu,</p> <p>9) Czujniki otwarcia włazu z automatycznym wyłączeniem procesu,</p> <p>10) Stacja zasilana wodą bieżącą. Pobór wody przez zawór odcinający, zwrotny zawór antyskażeniowy, lampę UV. Płukanie instalacji bezpośrednio z sieci.</p> <p>11) Możliwość dozowania dezynfektantów na bazie kwasu nadoctowego, octowego i nadtlenku wodoru in line poprzez pompę i układ do tego dostosowany, do wody na etapie stacji CIP</p> <p>12) Na rurociągu CIP powrotu do stacji umieszczony kurek probierczy higieniczny, który można parować, utrzymywać wysoki poziom higieny poprzez zalewanie alkoholem</p> <p>13) Wyposażenie stacji CIP w niezbędne materiały umożliwiające obsłudze bezpieczne użytkowanie (np: rękawice, gogle i okulary chemoodporne, kask i przyłbica)</p> <p>XI. <u>Wytwornica wody lodowej ze zbiornikiem oraz możliwością wytwarzania piwa lodowego,</u></p> <p>1) Instalacja wody lodowej - chiller wraz z pompą i zbiornikiem o wydajności <u>co najmniej</u> 2 warek na dobę,</p> <p>2) Materiał wykonania ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo - niklowej z dodatkiem molibdenu, o</p> |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>podwyższonej odporności na korozję, dopuszczonej do kontaktu żywnością.</p> <ol style="list-style-type: none">3) Izolowany pianką poliuretanową grubość <u>minimum</u> 50 mm,4) Woda lodowa do chłodzenia brzeczki piwnej,5) Temperatura wody lodowej zapewniająca temperaturę brzeczki po schłodzeniu 8°C, piwo po procesie fermentacji oraz drożdże wychłodzone do 0 °C.6) Układ chłodzenia wyposażony w urządzenie do piwa lodowego <p>KII. <u>Maszyna do mycia keg:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Automatyczna maszyna do mycia beczek typu keg i butelek,2) Wydajność <u>minimum</u> 5 keg/h,3) Po umyciu kegi sterylizowane parą,4) Zamykana komorą w czasie mycia ze względów bezpieczeństwa <p>KIII. <u>Rozlewaczka:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Urządzenie (lub zestaw) umożliwiające napełnianie opakowań jednostkowych wraz z ich oznakowaniem2) Wyposażona w funkcję przedmuchu butelek dwutlenkiem węgla,3) Przystosowana do różnego rodzaju butelek (wysokości i kształcie) oraz beczek KEG (stalowa głowica z fittingiem płaskim, wyposażona w: zawory odcinające dopływ gazu i wypływ piwa z beczki, manometr, króćce, nakrętki, przewody piwne i CO₂), |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>4) Równoczesny nalew <u>co najmniej 2</u> butelek wraz z manualnym kapslowaniem butelek o kapslach 26 mm oraz 29 mm (dodatkowa wymienna głowica),</p> <p>5) Manualna aplikacja etykiet z papieru samoprzylepnego (także folii) o wydajności <u>minimum 80</u> butelek/ h z datownikiem</p> <p>IV. <u>Pasteryzator:</u></p> <p>1) Materiał wykonania: ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością,</p> <p>2) Pojemność komory pasteryzującej <u>z zakresu 1-5</u> skrzynek (każda skrzynka na 20 butelek),</p> <p>3) Urządzenie wyposażone w układ sterujący, regulujący (temperatura, czas),</p> <p>4) Wanna ogrzewana elektrycznie grzałkami 400 V,</p> <p>5) Układ chłodzenia piwa do temperatury z zakresu 0-28°C,</p> <p>XV. <u>Kompresor:</u></p> <p>1) Bezolejowy kompresor powietrza,</p> <p>2) Pojemności zbiornika <u>minimum 80</u> litrów maksimum 200 litrów,</p> <p>3) Ciśnienie pracy od 0 do 8 bar,</p> <p>4) Wyposażony w układ redukcji ciśnienia i zawory bezpieczeństwa, wizualizację ciśnienia,</p> <p>5) W oryginalnej obudowie wyciszającej (wytworzonej przez producenta kompresora),</p> <p>6) Kompresor wyposażony w separatory antywibracyjne,</p> <p>7) Wyposażony w układ odwadniania,</p> |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>8) Wstępne filtry mechaniczne przed osuszaczem,</p> <p>9) Adsorpcyjny osuszacz powietrza do eliminacji wilgoci z powietrza wykorzystywanego do napowietrzania brzezki piwnej i napędzania pomp pneumatycznych, zaworów, itd.</p> <p>10) Zestaw filtrów wstępnych po osuszaczu,</p> <p>11) Filtr mikrobiologiczny (0,2µm) w obudowie z wymienną świecą (sterylizowaną w autoklawie),</p> <p>31) Dostarczony z dokumentacją wymaganą przez Urząd Dozoru Technicznego (UDT)</p> |
|--|--|---|

3. Wymagania dotyczące gwarancji:

- 1) minimalny termin gwarancji – na całą instalację minibrowaru i dla każdego urządzenia zawartego w minibrowarze - minimum 24 miesiące, licząc od daty instalacji, uruchomienia i podpisania protokołu odbioru,
 - 2) gwarancja winna obejmować: naprawy, regulację, konserwację i czyszczenie urządzeń w trakcie naprawy gwarancyjnej i jeżeli takie są konieczne w trakcie eksploatacji sprzętu zgodnie z zaleceniami ich producentów, koszty transportu, ubezpieczenia, dojazdu z i do serwisu,
 - 3) wszystkie koszty związane z realizacją uprawnień gwarancyjnych obciążają Wykonawcę, Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z udzieleniem gwarancji,
 - 4) w przypadku trzech napraw w okresie gwarancyjnym tego samego modułu/urządzenia skutkujących brakiem możliwości korzystania z wszystkich funkcji linii, nastąpi wymiana modułu/urządzenia na nowy. W przypadku kiedy wymiana/naprawa danych modułów/urządzenia nie pozwoli na prawidłowe funkcjonowanie linii, Wykonawca jest zobowiązany wymienić dany moduł/urządzenie na nowy w terminie 14 dni roboczych od daty stwierdzenia braku możliwości naprawy. Liczba ta nie obejmuje napraw wynikających z niewłaściwej eksploatacji sprzętu przez Zamawiającego oraz przypadków losowych niezależnych od wykonawcy,
 - 5) każdy czas naprawy gwarancyjnej przedłuża termin gwarancji o czas przerwy w eksploatacji,
- 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.

- 6) karta gwarancyjna winna być zgodna z wymogami zawartymi w SWZ oraz dostarczona wraz ze sprzętem linii technologicznej,
- 7) Wykonawca przez okres udzielonej gwarancji będzie udzielała bezpłatnego wsparcia technicznego polegającego na pomocy doradczej w razie ewentualnego zaistnienia problemów eksploatacyjnych w wymiarze co najmniej 100 godzin,
- 8) Wsparcie techniczne powinno być świadczone telefonicznie (telefon stacjonarny i poprzez sieć komórkową), mailowo,
- 9) wsparcie będzie świadczone w języku polskim,
- 10) Wykonawca w ofercie wskaże imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktu w sprawach dotyczących wsparcia technicznego, a także numer telefonu i adres e-mail.

4. Wymagania dotyczące serwisu:

- 1) czas reakcji na zgłoszoną usterkę (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu) - maksymalnie 24 godziny robocze (licząc od daty zgłoszenia), rozumianych jako godzin pracy zamawiającego tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze (tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy),
- 2) czas naprawy usterki (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu): maksymalnie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia,
- 3) wykonawca zobowiązany będzie do wskazania w ofercie: dokładnej lokalizacji serwisu gwarancyjnego (adres, adres e-mail, tel.) oraz osoby (imię i nazwisko) do kontaktu w sprawie napraw gwarancyjnych,
- 4) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za udzielone warunki serwisu i gwarancji w niniejszym postępowaniu,
- 5) serwis gwarancyjny będzie wykonywany w laboratorium badawczym zamawiającego, zaś w przypadku konieczności naprawy poza ww. miejscem będzie wykonywany w serwisie gwarancyjnym,
- 6) zgłoszenia serwisowe będą dokonywane za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie.

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.

5. Warunki dostawy i instalacji:

- 1) termin dostawy – do 180 dni kalendarzowych od daty zawarcia umowy,
- 2) cena dostarczonego sprzętu musi obejmować: koszt sprzętu, koszt dostawy/transportu do miejsca wskazanego w pkt 1, koszt instalacji i uruchomienia, koszt instrukcji obsługi sprzętu, koszt instruktażu z zakresu obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po dostawie i uruchomieniu, koszt gwarancji i serwisu gwarancyjnego, koszty wsparcia technicznego, inne koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia,
- 3) wykonawca zobowiązany jest na 5 dni przed planowaną dostawą powiadomić mailowo upoważnionego do odbioru przedstawiciela Zamawiającego o gotowości dostawy przedmiotu zamówienia,
- 4) Strony uzgodnią konkretną datę dostawy, montażu i uruchomienia,
- 5) Wykonawcy wskaże osobę (imię i nazwisko) oraz dane kontaktowe do kontaktu z Zamawiającym w sprawach dotyczących dostawy przedmiotu zamówienia,
- 6) dostawa winna być dokonana w dni robocze (rozumiane jako dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) i w godzinach roboczych Zamawiającego (tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze).
- 7) do momentu protokolarnego odbioru sprzętu Wykonawca pokryje wszelkie koszty związane z jego przechowywaniem, w tym koszty ubezpieczenia, a Zamawiający nie poniesie z tego tytułu dodatkowych kosztów.
- 8) Wykonawca dokona instalacji uruchomienia i sprawdzenia poprawności działania linii technologicznej. Instalacja obejmuje czynności, które należy wykonać, aby oferowane urządzenia były podłączone według kolejności operacji technologicznych, jednokierunkowy przepływ procesów produkcyjnych, działające jako zintegrowana całość i zapewniające ciągłość procesu produkcji.
- 9) Wykonanie instalacji minibrowaru pod klucz.
- 10) Montaż, w tym przytwierdzenie do podłoża, posadzek wymaganych elementów instalacji.

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.

- 11) Instalacja wyposażona w system LO-TO minimalizujący ryzyko wypadku w czasie prowadzenia prac naprawczych, serwisowych, przeglądowych.
- 12) Oznakowanie całej instalacji zgodnie z przyjętymi standardami identyfikacji zawartości rur i instalacji (ISO 20560 lub równoważna).
- 13) Posadowienie wszelkich kabli elektrycznych, sterowniczych, itp. w korytkach ze stali kwasoodpornej.
- 14) Wykonania rurociągów pary, kondensatu, wody gorącej, wody lodowej, CO₂, glikolu wraz z izolacją, izolacja w miejscach widocznych wykonana w pokrywie ze stali nierdzewnej, w pozostałych miejscach bez pokrywy stalowej.
- 15) Części składowe instalacji oznakowanie znakiem bezpieczeństwa CE.
- 16) Wszystkie komponenty instalacji (zawory, złącza, kolanka, mocowania do ścian, ślizgi, redukcje i wszelkie inne stanowiące część instalacji technologicznej i technicznej wykonanych ze stali kwasoodpornej).
- 17) Przeprowadzenie analizy HAZOP lub oceny ryzyka dla zespołu urządzeń oraz wdrożenie wskazanych poprawek.
- 18) Przeprowadzenia „Oceny zgodności zespołu urządzeń ciśnieniowych” (Urząd Dozoru Technicznego Kraków) oraz wdrożenia wskazanych poprawek.
- 19) Sprawdzenie poprawności działania instalacji minibrowaru z wykorzystaniem surowców Wykonawcy.
- 20) po dostawie, instalacji i uruchomieniu linii technologicznej zostanie podpisany przez upoważnionych przedstawicieli obu Stron protokół odbioru, przygotowany przez Wykonawcę. Odbiorem będzie objęty całe zadanie, tym samym Zamawiający nie dopuszcza odbiorów poszczególnych elementów zadania (linii) Niedostarczenie jakiegokolwiek elementu zadania strony jest traktowane jako niewykonanie umowy.

6. Inne wymagania:

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.

- 1) oferowany sprzęt wymieniony w liniach musi być fabrycznie nowy, aktualnie produkowany, nieużywany w jakimkolwiek laboratorium oraz nieeksponowany na konferencjach lub imprezach targowych.
- 2) linia technologiczna musi być kompletna (z pełnym oprzyrządowaniem, z okablowaniem, materiałami startowymi, jeżeli takie są konieczne do uruchomienia, niezbędnym wyposażeniem np.: baterie, uchwyty, złącza, zasilacze, gniazda, wtyczki i itp.) ,gotowa do pracy.
- 3) dostarczony sprzęt winien:
 - a) pochodzić z autoryzowanego kanału dystrybucji,
 - b) posiadać indywidualny numer fabryczny (*jeżeli dotyczy*),
 - c) być wolny od wad fizycznych i prawnych,
 - d) być zapakowany w oryginalne opakowanie.
- 4) Wykonawca dostarczy wraz z dostawą urządzeń w linii technologicznej deklarację zgodności CE.
- 5) Wykonawca dostarczy urządzenia w linii technologicznej oznakowane znakiem CE.
- 6) Wykonawca zobowiązuje się do instruktażu personelu Zamawiającego w zakresie obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po instalacji i uruchomieniu w języku polskim dla 3 pracowników Zamawiającego przez 5 dni przez 8 godzin dziennie.
- 7) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę wysokości podatku innego niż podstawowy, poda on podstawę prawną jego zastosowania oraz dołączy dokumenty (certyfikaty, deklaracje) potwierdzające jego zastosowanie.
- 8) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę dwóch stawek podatku VAT przy oferowaniu 1 urządzenia (zadania), winien rozpisać wartość brutto, podając ceny netto i stawki podatku VAT.
- 9) Wykonawca winien wypełnić wszystkie wiersze w kolumnie o nazwie „oferowane parametry”, podając oferowane przez siebie parametry (nie dopuszcza możliwości potwierdzenia parametrów słowem TAK)
- 10) Wykonawca ma obowiązek podać nazwę, model (typ, rodzaj, serie), producenta oferowanego sprzętu, podzespołów oraz wyposażenia.

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.

11) Zamawiający zastrzega sobie weryfikację parametrów technicznych oferowanego sprzętu z producentem.

12) w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, Wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.

13) Wykonawca wraz ze sprzętem dostarczy:

- 1) instrukcję obsługi sprzętu w języku polskim (dla każdego elementu linii technologicznej),
- 2) kartę gwarancyjną zgodną z wymogami Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz oryginalną gwarancję producenta (o ile producent wystawia gwarancję),
- 3) deklarację zgodności CE.,
- 4) zaświadczenie/oświadczenie dopuszczenia do kontaktu z żywnością dla wszystkich elementów sprzętu mających kontakt z surowcem, półproduktem i produktem,
- 5) dokumentację powykonawczą instalacji:
 - dokumentację projektową w zakresie technologii, instalacji elektrycznej, mediów, sterowania,
 - projekt rozmieszczenia urządzeń,
 - projekt przebiegu rurociągów (wraz z podporami),
 - charakterystykę (parametry techniczne),
 - instrukcję konserwacji i smarowania,
 - instrukcję BHP,
 - wykaz części zamiennych
 - wykaz części zapasowych
- 6) dokumentację dla SANEPID-u (schemat procesu, ocena ryzyka i analiza krytycznych punktów kontroli),
- 7) dla zbiorników (tankofermentorów), kompresora sprężonego powietrza, wytwornicy pary: 2 egzemplarzach dokumentów do rejestracji w UDT, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 21

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.

grudnia 2000 r. o dozorcze technicznym (t.j. Dz. U. 2021, poz. 272 i 2269) i Rozporządzeniem Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 17 grudnia 2021 r (Dz. U. z 2022 r., poz. 68) w sprawie warunków technicznych dozoru technicznego dla niektórych urządzeń ciśnieniowych podlegających dozorowi technicznemu,

- 8) dla kotła warzelnego i zbiorników (tankormentorów): niezbędną dokumentację na potrzeby GUM i OUM (m.in. rysunki techniczne zbiornika, instrukcję obsługi (po polsku), opis i szkice urządzenia do poziomowania (pion, libelka), do odczytu objętości (przymiar, płynowskaz), metodę oplombowania tabliczki, poziomicy, przymocowania do podłoża, rysunek tabliczki znamionowej),
- 9) dla wagi technicznej, wagi przemysłowej: świadectwo legalizacji.

7. Płatność:

- 1) Zamawiający dokona płatności za sprzęt na podstawie dostarczonej faktury VAT w terminie do 30 dni od daty jej dostarczenia, na rachunek Wykonawcy wskazany w fakturze.
 - 2) Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia Wykonawcy zaliczki na poczet wykonania przedmiotu umowy z zastrzeżeniem, że wysokość udzielonej zaliczki nie przekroczy 30 % wynagrodzenia brutto.
 - 3) Udzielenie zaliczki możliwe jest jedynie po uprzednim wniesieniu przez Wykonawcę zabezpieczenia zaliczki w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej w wysokości 100% wartości udzielanej zaliczki. Okres obowiązywania zabezpieczenia zaliczki obejmuje termin liczony od dnia dostarczenia go Zamawiającemu do dnia wykonania umowy zwiększony o 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy.
 - 4) Zabezpieczenie zaliczki wnosi się poprzez złożenie w oryginale dokumentu za pośrednictwem strony prowadzonego postępowania.
 - 5) Zamawiający w terminie do 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy dokona zwrotu zabezpieczenia zaliczki poprzez przesłanie oryginału do Wykonawcy.
 - 6) W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia zaliczki.
- 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.

- 7) Zaliczka zostanie wpłacona na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 30 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury zaliczkowej po uprzednim wniesieniu zabezpieczenia.
- 8) Pozostała część wynagrodzenia to jest co najmniej 70% wynagrodzenia zostanie zapłacona na podstawie faktury końcowej.
- 9) Podstawą wystawienia faktury końcowej będzie protokół odbioru,
- 10) Wymagania dotyczące wystawienia faktury: Wykonawca wystawi fakturę na: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, al. Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, NIP: 675-000-21-18. Faktura ma zawierać w szczególności: pełną nazwę wykonanego przedmiotu umowy w tym: typ, model sprzętu, ilość szt., cenę netto, podatek VAT, wartość brutto (pełen opis może być również dołączony jako załącznik do faktury) – zgodnie z zapisami ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11.03.2004 r.

Zadanie nr 3 Linia serowarska

1. Lokalizacja dostawy i wykonania prac instalacyjnych:

Wykonawca dostarczy sprzęt oraz wykona prace instalacyjne pod adresem: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (obiekt w trakcie budowy) – Kraków, ul. Balicka 104. Instalacja w pomieszczeniu: nr 0.107.

2. Minimalne wymagane parametry techniczne:

| Nazwa urzędnika | Ilość sztuk | MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY |
|------------------|-------------|---|
| Linia serowarska | 1. | W składzie linii serowarskiej : 1) kocioł serowarski <u>lub</u> wanna z możliwością chłodzenia i pasteryzacji, o pojemności 50 L z wbudowanym płaszczem grzejnym (glikol) z modułem grzania elektrycznego oraz |

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>agregatem chłodniczym, z termostatem umożliwiającym automatyczną regulację temperatury z dokładnością do 0,1 °C w zakresie temperatury <u>co najmniej</u>: 4 – 100 °C, sterowany za pomocą panelu kontrolnego z ekranem dotykowym:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) spawany laserowo zbiornik z wymiennikiem, wykonany ze stali nierdzewnej j austenitycznej chromowo – niklowej, dopuszczonej do kontaktu żywnością i ze stali nierdzewnej austenitycznej chromowo - niklowej z dodatkiem molibdenu, o podwyższonej odporności na korozję, dopuszczonej do kontaktu żywnością, z dnem pochylonym w stronę wylotu, z izolacją termiczną, b) wylot ze zbiornika na wysokości 700 mm <u>(+/- 100 mm)</u>, c) układ zamknięty – grzanie pod większym ciśnieniem (zbiornik wyrównawczy, zawór bezpieczeństwa, manometr), d) króciec spustowy serwatki oraz ziarna serowarskiego z zaworem motylkowym DN 50", e) jednoczęściowa pokrywa (z otworem serwisowym), f) podstawa na kółkach, g) pompa cyrkulacyjna cieczy grzewczej/chłodzącej, h) moc grzania elektrycznego <u>nie niższa niż 6 kW</u>, i) silnik mieszadła o prędkości obrotowej <u>nie mniejszej niż 23 RPM</u>, z regulacją obrotów mieszadła i zmianą kierunku obrotów, j) czujnik temperatury cieczy w zbiorniku, k) agregat chłodniczy chłodzony powietrzem, l) zasilanie elektryczne: 400V 3N 50Hz, |
|--|--|---|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>m) Wyposażenie kotła:</p> <ul style="list-style-type: none"> – mieszadło śmigłowe, – mieszadło do produktów lepkich, – prosta harfa do cięcia skrzepu, – bariery mieszające, – pasek perforowany na wypływ z kotła, – moduł opóźniający start, – moduł pracy bez kontrolera, – moduł do wyboru mocy grzewczej (2 poziomy), <p>n) Urządzenie do pomiaru i rejestracji temperatury.</p> <p>2) Pneumatyczna prasa do serów umożliwiająca jednoczesne prasowanie serów 1 waru (przerób 50 litrów mleka) w formach serowarskich opisanych w pkt 3a i 3b, ustawione pod punktem prasowania w różnych pozycjach w zależności od kształtu i wymiaru sera:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) materiał: części stykające się z produktem – stal nierdzewna austenityczna chromowo – niklowa, dopuszczanej do kontaktu żywnością, b) wymiary <u>nie większe niż</u>: (dł. x szer. x wys.) 1200x560x2110; <u>wysokość pracy do</u> 800 mm, c) prasa nie wymagająca wysokości pomieszczenia <u>wyższego niż</u> 2500 mm, d) samonośna konstrukcja prasy z ramą ponad płytą roboczą i siłownikami pneumatycznymi do prasowania, e) regulator ciśnienia w zakresie <u>nie mniejszym niż</u> 20-120 kg na punkt prasowania, f) ręczne przełączniki i zawory powietrzne, |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>g) regulowane nogi podstawy,</p> <p>3) Formy serowarskie bezchustowe perforowane ze stali nierdzewnej lub PE (polietylenu) i PP (polipropylenu). Każdy rodzaj w liczbie umożliwiającej odbiór ziarna serowego otrzymanego minimum z 1 waru (przerób 50 litrów mleka):</p> <p>a) do serów prasowanych w prasie serowarskiej, z kanałami perforacji o średnicy w zakresie 0,2 – 0,7 mm, wykonane w technologii jednoelementowego wtrysku tworzywa, o kształcie prostokątnym umożliwiające uzyskanie sera o masie 2 kg – <u>nie mniej niż 3 szt.</u>,</p> <p>b) do serów prasowanych w prasie serowarskiej z kanałami perforacji o średnicy w zakresie 0,2 – 0,7 mm, wykonane w technologii jednoelementowego wtrysku tworzywa, o kształcie cylindrycznym umożliwiające uzyskanie sera o masie 3 kg – <u>nie mniej niż 2 szt.</u>,</p> <p>c) uniwersalna dziurkowana – do serów miękkich samoprasujących, z nóżkami umożliwiającymi łatwy odpływ serwatki, umożliwiające formowanie sera bez chust serowarskich, o masie sera 1 kg – <u>nie mniej niż 10 szt.</u> .</p> <p>4) Wanna solankowa – wykonana ze stali kwasoodpornej, nierdzewnej austenitycznej chromowo - niklowej z dodatkiem molibdenu, o podwyższonej odporności na korozję, dopuszczonej do kontaktu żywnością, wyposażona w zawór odpływowy do wymiany solanki, objętość wanny umożliwiająca jednoczesne solenie serów z uzyskanych z 50 litrów mleka (1 waru).</p> |
|--|--|---|

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.

3. Wymagania dotyczące gwarancji:

- 1) minimalny termin gwarancji – na całą instalację linii serowarskiej i dla każdego urządzenia zawartego w linii – minimum 24 miesiące, licząc od daty instalacji, uruchomienia i podpisania protokołu odbioru,
- 2) gwarancja winna obejmować: naprawy, regulację, konserwację i czyszczenie urządzeń w trakcie naprawy gwarancyjnej i jeżeli takie są konieczne w trakcie eksploatacji sprzętu zgodnie z zaleceniami ich producentów, koszty transportu, ubezpieczenia, dojazdu z i do serwisu,
- 3) wszystkie koszty związane z realizacją uprawnień gwarancyjnych obciążają Wykonawcę, Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z udzieleniem gwarancji,
- 4) w przypadku trzech napraw w okresie gwarancyjnym tego samego modułu/urządzenia skutkujących brakiem możliwości korzystania z wszystkich funkcji linii, nastąpi wymiana modułu/urządzenia na nowy. W przypadku kiedy wymiana/naprawa danych modułów/urządzenia nie pozwoli na prawidłowe funkcjonowanie linii, Wykonawca jest zobowiązany wymienić dany moduł/urządzenie na nowy w terminie 14 dni roboczych od daty stwierdzenia braku możliwości naprawy. Liczba ta nie obejmuje napraw wynikających z niewłaściwej eksploatacji sprzętu przez Zamawiającego oraz przypadków losowych niezależnych od wykonawcy,
- 5) każdy czas naprawy gwarancyjnej przedłuża termin gwarancji o czas przerwy w eksploatacji,
- 6) karta gwarancyjna winna być zgodna z wymogami zawartymi w SWZ oraz dostarczona wraz ze sprzętem linii technologicznej.

4. Wymagania dotyczące serwisu:

- 1) czas reakcji na zgłoszoną usterkę (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu) - maksymalnie 24 godziny robocze (licząc od daty zgłoszenia), rozumianych jako godzin pracy zamawiającego tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze (tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy),
- 2) czas naprawy usterki (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu): maksymalnie 7 dni roboczych od daty zgłoszenia,

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.

- 3) wykonawca zobowiązany będzie do wskazania w ofercie: dokładnej lokalizacji serwisu gwarancyjnego (adres, adres e-mail, tel.) oraz osoby (imię i nazwisko) do kontaktu w sprawie napraw gwarancyjnych,
- 4) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za udzielone warunki serwisu i gwarancji w niniejszym postępowaniu,
- 5) serwis gwarancyjny będzie wykonywany w laboratorium badawczym zamawiającego, zaś w przypadku konieczności naprawy poza ww. miejscem będzie wykonywany w serwisie gwarancyjnym,
- 6) zgłoszenia serwisowe będą dokonywane za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie.

5. Warunki dostawy i instalacji:

- 1) termin dostawy – do 98 dni kalendarzowych od daty zawarcia umowy,
- 2) cena dostarczonego sprzętu musi obejmować: koszt sprzętu, koszt dostawy/transportu do miejsca wskazanego w pkt 1, koszt instalacji i uruchomienia, koszt instrukcji obsługi sprzętu, koszt instruktażu z zakresu obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po dostawie i uruchomieniu, koszt gwarancji i serwisu gwarancyjnego, inne koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia,
- 3) wykonawca zobowiązany jest na 5 dni przed planowaną dostawą powiadomić mailowo upoważnionego do odbioru przedstawiciela Zamawiającego o gotowości dostawy przedmiotu zamówienia,
- 4) Strony uzgodnią konkretną datę dostawy, montażu i uruchomienia,
- 5) Wykonawcy wskaże osobę (imię i nazwisko) oraz dane kontaktowe do kontaktu z Zamawiającym w sprawach dotyczących dostawy przedmiotu zamówienia,
- 6) dostawa winna być dokonana w dni robocze (rozumiane jako dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) i w godzinach roboczych Zamawiającego (tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze).

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.

7) do momentu protokolarnego odbioru sprzętu Wykonawca pokryje wszelkie koszty związane z jego przechowywaniem, w tym koszty ubezpieczenia, a Zamawiający nie poniesie z tego tytułu dodatkowych kosztów.

8) Wykonawca dokona instalacji uruchomienia i sprawdzenia poprawności działania linii technologicznej. Instalacja obejmuje czynności, które należy wykonać, aby oferowane urządzenia były podłączone według kolejności operacji technologicznych, jednokierunkowy przepływ procesów produkcyjnych, działające jako zintegrowana całość i zapewniające ciągłość procesu produkcji.

9) po dostawie, instalacji i uruchomieniu linii technologicznej zostanie podpisany przez upoważnionych przedstawicieli obu Stron protokół odbioru, przygotowany przez Wykonawcę. Odbiorem będzie objęty całe zadanie, tym samym Zamawiający nie dopuszcza odbiorów poszczególnych elementów zadania (linii). Niedostarczenie jakiegokolwiek elementu zadania strony jest traktowane jako niewykonanie umowy.

6. Inne wymagania:

1) oferowany sprzęt wymieniony w liniach musi być fabrycznie nowy, aktualnie produkowany, nieużywany w jakimkolwiek laboratorium oraz nieeksponowany na konferencjach lub imprezach targowych.

2) linia technologiczna musi być kompletna (z pełnym oprzyrządowaniem, z okablowaniem, materiałami startowymi, jeżeli takie są konieczne do uruchomienia, niezbędnym wyposażeniem np.: baterie, uchwyty, złącza, zasilacze, gniazda, wtyczki i itp.) ,gotowa do pracy.

3) dostarczony sprzęt winien:

- a) pochodzić z autoryzowanego kanału dystrybucji,
- b) posiadać indywidualny numer fabryczny (*jeżeli dotyczy*),
- c) być wolny od wad fizycznych i prawnych,
- d) być zapakowany w oryginalne opakowanie.

4) Wykonawca dostarczy wraz z dostawą urządzeń w linii technologicznej deklarację zgodności CE.

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.

- 5) Wykonawca dostarczy urządzenia w linii technologicznej oznakowane znakiem CE.
- 6) Wykonawca dostarczy instrukcję obsługi urządzeń wchodzących w skład linii technologicznych wraz z dostawą w języku polskim.
- 7) Wykonawca wraz ze sprzętem dostarczy kartę gwarancyjną zgodną z wymogami Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz oryginalną gwarancję producenta (o ile producent wystawia gwarancję).
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do instruktażu personelu Zamawiającego w zakresie obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po instalacji i uruchomieniu w języku polskim dla 6 pracowników Zamawiającego przez 2 dni przez 8 godzin dziennie.
- 9) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę wysokości podatku innego niż podstawowy, poda on podstawę prawną jego zastosowania oraz dołączy dokumenty (certyfikaty, deklaracje) potwierdzające jego zastosowanie.
- 10) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę dwóch stawek podatku VAT przy oferowaniu 1 urządzenia (zadania), winien rozpisać wartość brutto, podając ceny netto i stawki podatku VAT.
- 11) Wykonawca winien wypełnić wszystkie wiersze w kolumnie o nazwie „oferowane parametry”, podając oferowane przez siebie parametry (nie dopuszcza możliwości potwierdzenia parametrów słowem TAK)
- 12) Wykonawca ma obowiązek podać nazwę, model (typ, rodzaj, serie), producenta oferowanego sprzętu, podzespołów oraz wyposażenia.
- 13) Zamawiający zastrzega sobie weryfikację parametrów technicznych oferowanego sprzętu z producentem.
- 14) w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, Wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.

7. Płatność:

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.

- 1) Zamawiający dokona płatności za sprzęt na podstawie dostarczonej faktury VAT w terminie do 30 dni od daty jej dostarczenia, na rachunek Wykonawcy wskazany w fakturze.
- 2) Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia Wykonawcy zaliczki na poczet wykonania przedmiotu umowy z zastrzeżeniem, że wysokość udzielonej zaliczki nie przekroczy 50 % wynagrodzenia brutto.
- 3) Udzielenie zaliczki możliwe jest jedynie po uprzednim wniesieniu przez Wykonawcę zabezpieczenia zaliczki w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej w wysokości 100% wartości udzielanej zaliczki. Okres obowiązywania zabezpieczenia zaliczki obejmuje termin liczony od dnia dostarczenia go Zamawiającemu do dnia wykonania umowy zwiększony o 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy.
- 4) Zabezpieczenie zaliczki wnosi się poprzez złożenie w oryginale dokumentu za pośrednictwem strony prowadzonego postępowania.
- 5) Zamawiający w terminie do 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy dokona zwrotu zabezpieczenia zaliczki poprzez przesłanie oryginału do Wykonawcy.
- 6) W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia zaliczki.
- 7) Zaliczka zostanie wpłacona na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 30 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury zaliczkowej po uprzednim wniesieniu zabezpieczenia.
- 8) Pozostała część wynagrodzenia to jest co najmniej 50% wynagrodzenia zostanie zapłacona na podstawie faktury końcowej.
- 9) Podstawą wystawienia faktury końcowej będzie protokół odbioru,
- 10) Wymagania dotyczące wystawienia faktury: Wykonawca wystawi fakturę na: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, al. Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, NIP: 675-000-21-18. Faktura ma zawierać w szczególności: pełną nazwę wykonanego przedmiotu umowy w tym: typ, model sprzętu, ilość szt., cenę netto, podatek VAT, wartość brutto (pełen opis może być również dołączony jako załącznik do faktury) – zgodnie z zapisami ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11.03.2004 r.

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.

Zadanie nr 4 Robot przemysłowy

1. Lokalizacja dostawy i wykonania prac instalacyjnych:

Wykonawca dostarczy sprzęt oraz wykona prace instalacyjne pod adresem: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (obiekt w trakcie budowy) – Kraków, ul. Balicka 104. Instalacja w pomieszczeniu: nr 0.26A.

3. Minimalne wymagane parametry techniczne:

| Lp. | Nazwa urządzenia | Ilość sztuk | MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY |
|------|-------------------|-------------|---|
| 1.1. | Robot przemysłowy | 1. | 1) Maksymalny udźwig <u>nie mniejszy niż</u> : 10 Kg. 2) Maksymalny zasięg <u>nie mniejszy niż</u> : 1920 mm, 3) Ilość stopni swobody: <u>minimum</u> 6 4) Powtarzalność ruchów <u>nie gorsza niż</u> : +/- 0.06 mm , 5) Zakres ruchu (stopnie swobody) [°]: – Oś: +/- 180° – Oś2: +155~-105, – Oś3: +150~-163, – Oś4: +/- 270, – Oś5: JT5 +/- 145, – Oś6: +/- 360. 6) Prędkości zakres ruchu [°/s]: – Oś1: 190, – Oś2: 205, – Oś3: 210, |

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.

| | | | |
|-------------|---|-----------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – Oś4: 400, – Oś5: 360, – Oś6: 610. <p>7) Montaż: podłogowy,</p> <p>8) Kontroler dostosowany do zaferowanego robota,</p> <p>9) Zasilanie 3 fazy, 400V,</p> <p>10) Moc <u>co najmniej</u> 4 kW,</p> <p>11) Ręczny programator,</p> <p>12) Zasilanie czujników 24 VDC,</p> <p>13) Oprogramowanie do zaprogramowania robota on-line (na stanowisku pracy) i off-line (poza stanowiskiem pracy),</p> <p>14) Zastosowanie: przenoszenie, montaż, paletyzowanie, uszczelnianie.</p> <p>15) Robot stacjonarny</p> |
| 1.2. | Moduł detekcji i wspomaganie sortowania surowców i produktów | 1. | <p>1) System wizyjny o funkcjonalności 2D, 2,5D i 3D, do współpracy z układem sterowania robota wyspecyfikowanego w poz. 1.1.</p> <p>2) Umożliwiający:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) monitorowanie ruchomej taśmy przenośnika z elementami przeznaczonymi do pakowania, paletyzacji, sortowania lub montażu, b) akwizycję informacji przestrzennej wymaganej do obliczenia wysokości stosu, c) określenie położenia obiektu w przestrzeni trójwymiarowej, <p>3) W składzie systemu:</p> |

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.

| | | | |
|-------------|---|-----------|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – układ kamer, – urządzenie do akwizycji i przetwarzania danych, – urządzenie analizujące dane, – źródło światła <p>wymienione elementy dostosowane do zaoferowanego robota</p> |
| 1.3. | Chwytnak do robota | 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Chwytnak do współpracy z robotem wyspecyfikowanym w poz. 1.1., 2) Umożliwiający poddanie czynnościom manipulacyjnym surowca o parametrach charakterystycznych dla branży rolno-spożywczej tj. odznaczającego się dużą różnorodnością i zmiennością cech, do których należy zaliczyć: masę, kształt, wymiary geometryczne, sztywność, odporność na naprężenia zewnętrzne oraz wrażliwość na uszkodzenia. 3) Chwytnak o modułowej budowie umożliwiającej zmianę konfiguracji konstrukcji w celu dostosowania do parametrów materiału poddawanego czynnościom manipulacyjnym |
| 1.4. | Stacja przygotowania podciśnienia dla systemu zasilania chwytaka robot | 1. | <p>Stacja przygotowania powietrza:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zestaw filtro-reduktor <ol style="list-style-type: none"> a) maksymalne ciśnienie robocze: 10 bar, b) medium transmisyjne: przefiltrowane sprężone powietrze, c) zakres regulacji <u>co najmniej</u>: 0,5 ÷ 8,5 bar, |

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.

| | | | |
|------|---|----|---|
| | | | <p>d) natężenie przepływu <u>nie gorsze niż</u> (maks.): 2100 l/min,</p> <p>e) seryjnie montowany manometr,</p> <p>f) cyfrowy manometr opcjonalny.</p> <p>2) Smarownica ręczna z wężykiem:</p> <p>a) napełnianie bezpośrednio smarem lub standardowymi wkładami ze smarem,</p> <p>b) <u>maksymalne</u> ciśnienie powietrza: 10 bar,</p> <p>c) <u>minimalne</u> ciśnienie powietrza: 2.7 bar.</p> <p>3) Kompresor :</p> <p>a) ze zbiornikiem <u>nie mniejszym niż</u> 100 litrów,</p> <p>b) wydajność <u>nie gorsza niż</u>: 360 l/min,</p> <p>c) moc silnika: <u>nie mniejsza niż</u>: 2, 2 kW</p> <p>d) napięcie zasilania: 400 V.</p> <p>e) przewody pneumatyczne- minimum 25m,</p> <p>f) złączki pneumatyczne 1/8" - 20 szt.</p> |
| 1.5. | System bezpieczeństwa stanowiska z robotem - elementy bierne | 1. | <p>1) Modułowe ogrodzenie ochronne stanowiska robota wyspecyfikowanego w poz. 1.1.</p> <p>2) W obszarze pracy (celi) robota :</p> <p>a) przenośniki do transportu produktów</p> <p>b) system wizyjny,</p> <p>c) chwytak do robota,</p> <p>d) inne elementy , które powinny znaleźć się w celi robota zapewniające bezpieczeństwo pracowników obsługujących,</p> <p>3) Kontroler robota umiejscowiony poza obszarem pracy robota .</p> |

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.

| | | | |
|------|--|----|---|
| 1.6. | Przenośnik do transportu produktów | 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Transporter taśmowy o wadze przenoszonych elementów <u>minimum</u> do 50 kg, 2) Przenośnik wykonany w wersji rewersyjnej, 3) Dane techniczne: <ol style="list-style-type: none"> a) długość L 2000 mm (<u>± 10 %</u>),, b) szerokość robocza 600 mm (<u>± 10 %</u>), c) burty o wysokości 50 mm (<u>± 10 %</u>), d) wysokość robocza przenośnika 600 mm (<u>± 10 %</u>), e) prędkość ruchu 12 m/min (<u>± 10 %</u>), f) napęd motoreduktorem, g) napięcie 3 x 400 V 4) Przenośniki współpracujące z robotem wyspecyfikowanym w poz. 1.1. |
| 1.7. | Rozdzielnica dla systemu sterowania robotem | 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Szafka elektryczna do montażu zasilacza, sterownika, układu bezpieczeństwa oraz przekaźników. 2) Na obudowie gniazdo Ethernet oraz port USB <u>lub</u> RS232 służące do programowania sterownika. 3) Możliwość montażu szafki na stelażu opisanym w poz. 1.8. |
| 1.8. | Stelaż do montażu szafki w/w rozdzielniczy dla systemu | 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Stelaż do montażu szafki rozdzielniczy opisanej w poz. nr 1.7. 2) Konstrukcja wykonana z aluminiowych profili. |

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.

| | | | |
|--------------|---|-----------|--|
| | sterowania robotem | | |
| 1.9. | Moduły dodatkowe | 1. | <p>1) Moduły:</p> <p>a) Moduł sieci przemysłowej <u>o minimalnych parametrach</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 14 wejść dyskretnych 24 VDC, – logika dodatnia/ujemna, – 10 wyjść przekaźnikowych 3A, <p>b) Moduł komunikacyjny z zaoferowaną siecią przemysłową,</p> <p>2) Możliwość rozbudowy w przyszłości o inne moduły w przypadku rozbudowy stanowiska o dalsze urządzenia.</p> |
| 1.10. | System bezpieczeństwa stanowiska z robotem - elementy czynne | 1. | <p>1) Elementy systemu:</p> <p>a) czujniki optoelektroniczne i naciskowe,</p> <p>b) moduł bezpieczeństwa <u>lub</u> sterownik PLC z funkcją bezpieczeństwa,</p> <p>c) urządzenia sygnalizacyjne,</p> <p>d) Przewody sygnałowe</p> <p>2) Zaoferowane elementy dostosowane do robota i jego elementów wymienionych w poz. 1.1.- 1.9.</p> |

3. Wymagania dotyczące gwarancji:

- 1) minimalny termin gwarancji – na całą instalację robota przemysłowego i dla każdego urządzenia zawartego w instalacji robota - minimum 24 miesiące, licząc od daty instalacji, uruchomienia i podpisania protokołu odbioru,

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.

- 2) gwarancja winna obejmować: naprawy, regulację, konserwację i czyszczenie urządzeń w trakcie naprawy gwarancyjnej i jeżeli takie są konieczne w trakcie eksploatacji sprzętu zgodnie z zaleceniami ich producentów, koszty transportu, ubezpieczenia, dojazdu z i do serwisu,
- 3) wszystkie koszty związane z realizacją uprawnień gwarancyjnych obciążają Wykonawcę, Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z udzieleniem gwarancji,
- 4) w przypadku trzech napraw w okresie gwarancyjnym tego samego modułu/urządzenia skutkujących brakiem możliwości korzystania z wszystkich funkcji linii, nastąpi wymiana modułu/urządzenia na nowy. W przypadku kiedy wymiana/naprawa danych modułów/urządzenia nie pozwoli na prawidłowe funkcjonowanie linii, Wykonawca jest zobowiązany wymienić dany moduł/urządzenie na nowy w terminie 14 dni roboczych od daty stwierdzenia braku możliwości naprawy. Liczba ta nie obejmuje napraw wynikających z niewłaściwej eksploatacji sprzętu przez Zamawiającego oraz przypadków losowych niezależnych od wykonawcy,
- 5) każdy czas naprawy gwarancyjnej przedłuży termin gwarancji o czas przerwy w eksploatacji,
- 6) karta gwarancyjna winna być zgodna z wymogami zawartymi w SWZ oraz dostarczona wraz ze sprzętem linii technologicznej.

4. Wymagania dotyczące serwisu:

- 1) czas reakcji na zgłoszoną usterkę (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu) - maksymalnie 24 godziny robocze (licząc od daty zgłoszenia), rozumianych jako godzin pracy zamawiającego tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze (tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy),
- 2) czas naprawy usterki (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu): maksymalnie 7 dni roboczych od daty zgłoszenia,
- 3) wykonawca zobowiązany będzie do wskazania w ofercie: dokładnej lokalizacji serwisu gwarancyjnego (adres, adres e-mail, tel.) oraz osoby (imię i nazwisko) do kontaktu w sprawie napraw gwarancyjnych,
- 4) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za udzielone warunki serwisu i gwarancji w niniejszym postępowaniu,

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.

- 5) serwis gwarancyjny będzie wykonywany w laboratorium badawczym zamawiającego, zaś w przypadku konieczności naprawy poza ww. miejscem będzie wykonywany w serwisie gwarancyjnym,
- 6) zgłoszenia serwisowe będą dokonywane za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie.

5. Warunki dostawy i instalacji:

- 1) termin dostawy – do 154 dni kalendarzowych od daty zawarcia umowy,
- 2) cena dostarczonego sprzętu musi obejmować: koszt sprzętu, koszt dostawy/transportu do miejsca wskazanego w pkt 1, koszt instalacji i uruchomienia, koszt instrukcji obsługi sprzętu, koszt instruktażu z zakresu obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po dostawie i uruchomieniu, koszt gwarancji i serwisu gwarancyjnego, koszt udzielenia licencji oprogramowania (o ile jest odpłatne), koszt zewnętrznego nośnika oprogramowania, koszt instrukcji obsługi oprogramowania, inne koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia,
- 3) wykonawca zobowiązany jest na 5 dni przed planowaną dostawą powiadomić mailowo upoważnionego do odbioru przedstawiciela Zamawiającego o gotowości dostawy przedmiotu zamówienia,
- 4) Strony uzgodnią konkretną datę dostawy, montażu i uruchomienia,
- 5) Wykonawcy wskaże osobę (imię i nazwisko) oraz dane kontaktowe do kontaktu z Zamawiającym w sprawach dotyczących dostawy przedmiotu zamówienia,
- 6) dostawa winna być dokonana w dni robocze (rozumiane jako dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) i w godzinach roboczych Zamawiającego (tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze).
- 7) do momentu protokolarnego odbioru sprzętu Wykonawca pokryje wszelkie koszty związane z jego przechowywaniem, w tym koszty ubezpieczenia, a Zamawiający nie poniesie z tego tytułu dodatkowych kosztów.

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.

8) Wykonawca dokona instalacji uruchomienia i sprawdzenia poprawności działania linii technologicznej. Instalacja obejmuje czynności, które należy wykonać, aby oferowane urządzenia były podłączone według kolejności operacji technologicznych, jednokierunkowy przepływ procesów produkcyjnych, działające jako zintegrowana całość i zapewniające ciągłość procesu produkcji.

9) po dostawie, instalacji i uruchomieniu linii technologicznej zostanie podpisany przez upoważnionych przedstawicieli obu Stron protokół odbioru, przygotowany przez Wykonawcę. Odbiorem będzie objęty całe zadanie, tym samym Zamawiający nie dopuszcza odbiorów poszczególnych elementów zadania (linii) Niedostarczenie jakiegokolwiek elementu zadania strony jest traktowane jako niewykonanie umowy.

6. Oprogramowanie:

1) Oprogramowanie do zaprogramowania robota on-line (na stanowisku pracy) i off-line (poza stanowiskiem pracy), – licencja bezterminowa, niewyłączna co najmniej na jedno stanowisko z możliwością przeniesienia na dowolny komputer

2) Wykonawca gwarantuje, iż licencje udzielone/dostarczone na oprogramowania nie będą wypowiedziane z przyczyn niezawinionych przez Zamawiającego. W przypadku wypowiedzenia licencji, wbrew zobowiązaniu, o którym mowa powyżej, bez winy Zamawiającego, niezależnie od przyczyn takiego zdarzenia, włączając w to przyczyny, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego 100 % ceny brutto sprzętu, którego dotyczy oprogramowanie.

3) Wykonawca gwarantuje, że oprogramowanie dostarczone Zamawiającemu jest wolne od wad prawnych.

4) Język oprogramowania polski lub angielski.

5) Wykonawca dostarczy oprogramowanie na nośniku elektronicznym wraz z dostawą linii technologicznej.

6) Wykonawca dostarczy instrukcję obsługi oprogramowania w języku polskim wraz z dostawą

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.

7. Inne wymagania:

1) oferowany sprzęt wymieniony w liniach musi być fabrycznie nowy, aktualnie produkowany, nieużywany w jakimkolwiek laboratorium oraz nieeksponowany na konferencjach lub imprezach targowych.

2) linia technologiczna musi być kompletna (z pełnym oprzyrządowaniem, z okablowaniem, materiałami startowymi, jeżeli takie są konieczne do uruchomienia, niezbędnym wyposażeniem np.: baterie, uchwyty, złącza, zasilacze, gniazda, wtyczki i itp.) ,gotowa do pracy.

3) dostarczony sprzęt winien:

e) pochodzić z autoryzowanego kanału dystrybucji,

f) posiadać indywidualny numer fabryczny (*jeżeli dotyczy*),

g) być wolny od wad fizycznych i prawnych,

h) być zapakowany w oryginalne opakowanie.

4) Wykonawca dostarczy wraz z dostawą urządzeń w linii technologicznej deklarację zgodności CE.

5) Wykonawca dostarczy urządzenia w linii technologicznej oznakowane znakiem CE.

6) Wykonawca dostarczy instrukcję obsługi urządzeń wchodzących w skład linii technologicznych wraz z dostawą w języku polskim.

7) Wykonawca wraz ze sprzętem dostarczy kartę gwarancyjną zgodną z wymogami Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz oryginalną gwarancję producenta (o ile producent wystawia gwarancję),

8) Wykonawca zobowiązuje się do instruktażu personelu Zamawiającego w zakresie obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po instalacji i uruchomieniu w języku polskim dla 4 pracowników Zamawiającego przez 4 dni przez 8 godzin dziennie.

9) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę wysokości podatku innego niż podstawowy, poda on podstawę prawną jego zastosowania oraz dołączy dokumenty (certyfikaty, deklaracje) potwierdzające jego zastosowanie.

10) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę dwóch stawek podatku VAT przy oferowaniu 1 urządzenia (zadania), winien rozpisać wartość brutto, podając ceny netto i stawki podatku VAT.

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.

- 11) Wykonawca winien wypełnić wszystkie wiersze w kolumnie o nazwie „oferowane parametry”, podając oferowane przez siebie parametry (nie dopuszcza możliwości potwierdzenia parametrów słowem TAK)
- 12) Wykonawca ma obowiązek podać nazwę, model (typ, rodzaj, serie), producenta oferowanego sprzętu, podzespołów oraz wyposażenia.
- 13) Zamawiający zastrzega sobie weryfikację parametrów technicznych oferowanego sprzętu z producentem.
- 14) w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, Wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.

8. Płatność:

- 1) Zamawiający dokona płatności za sprzęt na podstawie dostarczonej faktury VAT w terminie do 30 dni od daty jej dostarczenia, na rachunek Wykonawcy wskazany w fakturze.
 - 2) Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia Wykonawcy zaliczki na poczet wykonania przedmiotu umowy z zastrzeżeniem, że wysokość udzielonej zaliczki nie przekroczy 70 % wynagrodzenia brutto.
 - 3) Udzielenie zaliczki możliwe jest jedynie po uprzednim wniesieniu przez Wykonawcę zabezpieczenia zaliczki w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej w wysokości 100% wartości udzielanej zaliczki. Okres obowiązywania zabezpieczenia zaliczki obejmuje termin liczony od dnia dostarczenia go Zamawiającemu do dnia wykonania umowy zwiększony o 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy.
 - 4) Zabezpieczenie zaliczki wnosi się poprzez złożenie w oryginale dokumentu za pośrednictwem strony prowadzonego postępowania.
 - 5) Zamawiający w terminie do 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy dokona zwrotu zabezpieczenia zaliczki poprzez przesłanie oryginału do Wykonawcy.
 - 6) W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia zaliczki.
- 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.

- 7) Zaliczka zostanie wpłacona na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 30 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury zaliczkowej po uprzednim wniesieniu zabezpieczenia.
- 8) Pozostała część wynagrodzenia to jest co najmniej 30% wynagrodzenia zostanie zapłacona na podstawie faktury końcowej.
- 9) Podstawą wystawienia faktury końcowej będzie protokół odbioru,
- 10) Wymagania dotyczące wystawienia faktury: Wykonawca wystawi fakturę na: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, al. Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, NIP: 675-000-21-18. Faktura ma zawierać w szczególności: pełną nazwę wykonanego przedmiotu umowy w tym: typ, model sprzętu, ilość szt., cenę netto, podatek VAT, wartość brutto (pełen opis może być również dołączony jako załącznik do faktury) – zgodnie z zapisami ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11.03.2004 r.

Zadanie nr 5 Linia technologiczna do suszenia – zestaw modułarny

1. Lokalizacja dostawy i wykonania prac instalacyjnych:

Wykonawca dostarczy sprzęt oraz wykona prace instalacyjne pod adresem: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (obiekt w trakcie budowy) – Kraków, ul. Balicka 104. Instalacja w pomieszczeniu: nr 0.111.

2. Minimalne wymagane parametry techniczne:

| Nazwa urządzenia | Ilość sztuk | MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY |
|---|-------------|---|
| Linia technologiczna do suszenia - zestaw modułarny: | 1. | Linia technologiczna do suszenia warzyw, owoców i ziół o budowie modułarnej w składzie: 1) Myjka z podajnikiem łopatkowy: a) kształt myjki – prostopadłościan, |

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.

| | | |
|---|--|--|
| <p>przenośniki, myjka, suszarka mikrofalowo-konwekcyjna taśmowa.</p> | | <p>b) pojemność: 150 l (<u>±5%</u>),</p> <p>c) wymiary myjki (długość x szerokość x wysokość): 900x700x850 mm (<u>±1% dla każdego wymiaru</u>),</p> <p>d) wymiary łącznie z podajnikiem:</p> <ul style="list-style-type: none"> – długość do 1,5 m (<u>±10%</u>), – wysokość podnoszenia: do 1,5m (<u>±10%</u>), <p>e) wydajność podajnika: 1 kg/min.</p> <p>f) wyjście materiału z podajnika na wysokości 1,30m (<u>±10%</u>),</p> <p>g) wsad: <u>minimum</u> 10 kg, <u>maximum</u> 30kg,</p> <p>h) czas mycia: do 5 min (<u>±10%</u>),</p> <p>i) materiał konstrukcyjny: stal nierdzewna,</p> <p>j) zasilanie: 400 V /50 Hz,</p> <p>k) moc zainstalowana <u>co najmniej</u> 3 kW,</p> <p>l) odpływ dla wody: 50 mm (<u>±1%</u>),</p> <p>m) ciśnienie wody: 50 – 500 kPa,</p> <p>n) Przyłącz do wody,</p> <p>2) Suszarka mikrofalowo-konwekcyjna, jednotaśmowa:</p> <p>a) suszarka wyposażona w tunel z przesuującym się przenośnikiem taśmowym i zainstalowanymi promiennikami mikrofalowymi,</p> <p>b) tunel suszarki wykonany z materiałów zapewniających izolację cieplną tunelu,</p> <p>c) zabezpieczenie przed promieniowaniem (oddziaływaniem mikrofal na otoczenie – wyciekami pola elektromagnetycznego),</p> |
|---|--|--|

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>d) zapewnienie jednorodnego pola rozkładu fal elektromagnetycznych w tunelu suszarki,</p> <p>e) nawiew czynnika suszącego (powietrza) nad powierzchnią przenośnika taśmowego, współprądowo,</p> <p>f) tunel wyposażony w otwór do odprowadzania wilgotnego czynnika suszącego o średnicy: $\varnothing 25$ cm i czerpnie powietrza, otwór o średnicy $\varnothing 30$ cm, z odchyłkami (<u>$\pm 5\%$ dla każdej średnicy</u>),</p> <p>g) wentylator połączony z czerpnią powietrza (przewód doprowadzający powietrze do wentylatora z zewnątrz),</p> <p>h) w otworze odprowadzającym wilgotne powietrze zamontowany filtr do wychwycenia cząstek stałych unoszonych z wnętrza suszarni,</p> <p>i) przenośnik taśmowy perforowany o wymiarach: długość 6 m x szerokość 1 m (<u>$\pm 10\%$ dla każdego wymiaru</u>),</p> <p>j) taśma przenośnika wykonana z materiału, który nie absorbuje energii mikrofalowej i umieszczona na wysokości 1m ($\pm 10\%$) od poziomu podłogi,</p> <p>k) moc silnika przenośnika: max 0,5 kW (<u>$\pm 1\%$</u>),</p> <p>l) nagrzewnica elektryczna do podgrzewania powietrza o mocy <u>co najmniej 20 kW</u>,</p> <p>m) wydajność wentylatora do 800 m³/h (<u>$\pm 10\%$</u>),</p> <p>n) moc wentylatora: 0,5 kW (<u>$\pm 10\%$</u>)</p> <p>o) moc mikrofal 3 kW ($\pm 0,5\%$),</p> |
|--|--|--|

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.

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>p) moc zasilania magnetronów: 5 kW (<u>±1%</u>),</p> <p>q) rekuperator powietrza do współpracy z systemem schładzania magnetronów o wydajności 200 m³/h (<u>±5%</u>),</p> <p>r) strumień wilgotnego materiału (wsadu): <u>minimum</u> 15 kg, <u>maksimum</u> 30kg/h (<u>±1%</u>)</p> <p>s) wilgotność początkowa materiału: <u>min.</u> 30%, <u>max</u> 90%</p> <p>t) wilgotność końcowa: <u>min</u> 8%, <u>max</u> 10%;</p> <p>u) maksymalna moc całej linii 30kW (<u>±1%</u>),</p> <p>3) Ogólne wymagania linii technologicznej:</p> <p>a) linia technologiczna ustawiona w kształcie litery L:</p> <ul style="list-style-type: none"> – suszarka mikrofalowo-konwekcyjna jednotaśmowa - dłuższy wymiar litery L, – myjka z podajnikiem - krótszy wymiar litery L, <p>b) całkowity wymiar linii technologicznej:</p> <ul style="list-style-type: none"> – długość: 7 m (<u>±5%</u>) : suszarka, – długość: 1,5 m (<u>±10%</u>): myjka z podajnikiem, <p>c) całkowita szerokość linii: 3 m (<u>±10%</u>),</p> <p>d) wysokość linii: <u>nie wyższa niż</u> 3,0 m,</p> <p>e) automatyczne sterowanie procesem: sterowanie i kontrola parametrów procesu takich jak: temperatura powietrza (sterowanie mocą nagrzewnicy), moc mikrofal (sterowanie magnetronem), natężenie przepływu powietrza (sterowanie wentylatorem), prędkość przesuwu taśmy przenośnika,</p> |
|--|--|---|

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.

3. Wymagania dotyczące gwarancji:

- 1) minimalny termin gwarancji – na całą instalację linii technologicznej do suszenia i dla każdego urządzenia zawartego w linii - minimum 24 miesiące, licząc od daty instalacji, uruchomienia i podpisania protokołu odbioru,
- 2) gwarancja winna obejmować: naprawy, regulację, konserwację i czyszczenie urządzeń w trakcie naprawy gwarancyjnej i jeżeli takie są konieczne w trakcie eksploatacji sprzętu zgodnie z zaleceniami ich producentów, koszty transportu, ubezpieczenia, dojazdu z i do serwisu,
- 3) wszystkie koszty związane z realizacją uprawnień gwarancyjnych obciążają Wykonawcę, Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z udzieleniem gwarancji,
- 4) w przypadku trzech napraw w okresie gwarancyjnym tego samego modułu/urządzenia skutkujących brakiem możliwości korzystania z wszystkich funkcji linii, nastąpi wymiana modułu/urządzenia na nowy. W przypadku kiedy wymiana/naprawa danych modułów/urządzenia nie pozwoli na prawidłowe funkcjonowanie linii, Wykonawca jest zobowiązany wymienić dany moduł/urządzenie na nowy w terminie 14 dni roboczych od daty stwierdzenia braku możliwości naprawy. Liczba ta nie obejmuje napraw wynikających z niewłaściwej eksploatacji sprzętu przez Zamawiającego oraz przypadków losowych niezależnych od wykonawcy,
- 5) każdy czas naprawy gwarancyjnej przedłuża termin gwarancji o czas przerwy w eksploatacji,
- 6) karta gwarancyjna winna być zgodna z wymogami zawartymi w SWZ oraz dostarczona wraz ze sprzętem linii technologicznej,
- 7) Wykonawca przez okres udzielonej gwarancji będzie udzielała bezpłatnego wsparcia technicznego polegającego na pomocy doradczej w razie ewentualnego zaistnienia problemów eksploatacyjnych w wymiarze co najmniej 100 godzin,
- 8) Wsparcie techniczne powinno być świadczone telefonicznie (telefon stacjonarny i poprzez sieć komórkową), mailowo,
- 9) wsparcie będzie świadczone w języku polskim,

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.

10) Wykonawca w ofercie wskaże imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktu w sprawach dotyczących wsparcia technicznego, a także numer telefonu i adres e-mail.

4. Wymagania dotyczące serwisu:

- 1) czas reakcji na zgłoszoną usterkę (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu) - maksymalnie 24 godziny robocze (licząc od daty zgłoszenia), rozumianych jako godzin pracy zamawiającego tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze (tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy),
- 2) czas naprawy usterki (dla każdego urządzenia zawartego w Zadaniu): maksymalnie 7 dni roboczych od daty zgłoszenia,
- 3) wykonawca zobowiązany będzie do wskazania w ofercie: dokładnej lokalizacji serwisu gwarancyjnego (adres, adres e-mail, tel.) oraz osoby (imię i nazwisko) do kontaktu w sprawie napraw gwarancyjnych,
- 4) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za udzielone warunki serwisu i gwarancji w niniejszym postępowaniu,
- 5) serwis gwarancyjny będzie wykonywany w laboratorium badawczym zamawiającego, zaś w przypadku konieczności naprawy poza ww. miejscem będzie wykonywany w serwisie gwarancyjnym,
- 6) zgłoszenia serwisowe będą dokonywane za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie.

5. Warunki dostawy i instalacji:

- 1) termin dostawy – do 168 dni kalendarzowych od daty zawarcia umowy,
- 2) cena dostarczonego sprzętu musi obejmować: koszt sprzętu, koszt dostawy/transportu do miejsca wskazanego w pkt 1, koszt instalacji i uruchomienia, koszt instrukcji obsługi sprzętu, koszt instruktażu z zakresu obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po dostawie i uruchomieniu, koszt gwarancji i serwisu gwarancyjnego, koszt wsparcia technicznego, inne koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia,

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.

- 3) wykonawca zobowiązany jest na 5 dni przed planowaną dostawą powiadomić mailowo upoważnionego do odbioru przedstawiciela Zamawiającego o gotowości dostawy przedmiotu zamówienia,
- 4) Strony uzgodnią konkretną datę dostawy, montażu i uruchomienia,
- 5) Wykonawcy wskaże osobę (imię i nazwisko) oraz dane kontaktowe do kontaktu z Zamawiającym w sprawach dotyczących dostawy przedmiotu zamówienia,
- 6) dostawa winna być dokonana w dni robocze (rozumiane jako dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) i w godzinach roboczych Zamawiającego (tj. od 7:30 – 15:30 w dni robocze).
- 7) do momentu protokolarnego odbioru sprzętu Wykonawca pokryje wszelkie koszty związane z jego przechowywaniem, w tym koszty ubezpieczenia, a Zamawiający nie poniesie z tego tytułu dodatkowych kosztów.
- 8) Wykonawca dokona instalacji, uruchomienia i sprawdzenia poprawności działania linii technologicznej. Instalacja obejmuje czynności, które należy wykonać, aby oferowane urządzenia były podłączone według kolejności operacji technologicznych, jednokierunkowy przepływ procesów produkcyjnych, działające jako zintegrowana całość i zapewniające ciągłość procesu produkcji. Usytuowanie linii (linia technologiczna ustawiona w kształcie litery L: suszarka mikrofalowo-konwekcyjna jednotaśmowa – dłuższy wymiar litery L, myjka z podajnikiem – krótszy wymiar litery L) zamontowanie wszystkich wymaganych elementów i oprzyrządowania. Wykonawca uruchomi linie w celu przeprowadzenia testów, pod względem poprawności działania urządzeń i sterowania parametrami procesu.
- 9) po dostawie, instalacji i uruchomieniu linii technologicznej zostanie podpisany przez upoważnionych przedstawicieli obu Stron protokół odbioru, przygotowany przez Wykonawcę. Odbiorem będzie objęty całe zadanie, tym samym Zamawiający nie dopuszcza odbiorów poszczególnych elementów zadania (linii) Niedostarczenie jakiegokolwiek elementu zadania strony jest traktowane jako niewykonanie umowy.

6. Inne wymagania:

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.

- 1) oferowany sprzęt wymieniony w liniach musi być fabrycznie nowy, aktualnie produkowany, nieużywany w jakimkolwiek laboratorium oraz nieeksponowany na konferencjach lub imprezach targowych.
- 2) linia technologiczna musi być kompletna (z pełnym oprzyrządowaniem, z okablowaniem, materiałami startowymi, jeżeli takie są konieczne do uruchomienia, niezbędnym wyposażeniem np.: baterie, uchwyty, złącza, zasilacze, gniazda, wtyczki i itp.) ,gotowa do pracy.
- 3) dostarczony sprzęt winien:
 - a) pochodzić z autoryzowanego kanału dystrybucji,
 - b) posiadać indywidualny numer fabryczny (*jeżeli dotyczy*),
 - c) być wolny od wad fizycznych i prawnych,
 - d) być zapakowany w oryginalne opakowanie.
- 4) Wykonawca dostarczy wraz z dostawą urządzeń w linii technologicznej deklarację zgodności CE.
- 5) Wykonawca dostarczy urządzenia w linii technologicznej oznakowane znakiem CE.
- 6) Wykonawca dostarczy instrukcję obsługi urządzeń wchodzących w skład linii technologicznych wraz z dostawą w języku polskim.
- 7) Wykonawca wraz ze sprzętem dostarczy kartę gwarancyjną zgodną z wymogami Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz oryginalną gwarancję producenta (o ile producent wystawia gwarancję),
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do instruktażu personelu Zamawiającego w zakresie obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia po instalacji i uruchomieniu w języku polskim dla 3 pracowników Zamawiającego przez 2 dni przez 8 godzin dziennie.
- 9) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę wysokości podatku innego niż podstawowy, poda on podstawę prawną jego zastosowania oraz dołączy dokumenty (certyfikaty, deklaracje) potwierdzające jego zastosowanie.
- 10) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę dwóch stawek podatku VAT przy oferowaniu 1 urządzenia (zadania), winien rozpisać wartość brutto, podając ceny netto i stawki podatku VAT.

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.

- 11) Wykonawca winien wypełnić wszystkie wiersze w kolumnie o nazwie „oferowane parametry”, podając oferowane przez siebie parametry (nie dopuszcza możliwości potwierdzenia parametrów słowem TAK)
- 12) Wykonawca ma obowiązek podać nazwę, model (typ, rodzaj, serie), producenta oferowanego sprzętu, podzespołów oraz wyposażenia.
- 13) Zamawiający zastrzega sobie weryfikację parametrów technicznych oferowanego sprzętu z producentem.
- 14) w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, Wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.

7. Płatność:

- 1) Zamawiający dokona płatności za sprzęt na podstawie dostarczonej faktury VAT w terminie do 30 dni od daty jej dostarczenia, na rachunek Wykonawcy wskazany w fakturze.
 - 2) Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia Wykonawcy zaliczki na poczet wykonania przedmiotu umowy z zastrzeżeniem, że wysokość udzielonej zaliczki nie przekroczy 40 % wynagrodzenia brutto.
 - 3) Udzielenie zaliczki możliwe jest jedynie po uprzednim wniesieniu przez Wykonawcę zabezpieczenia zaliczki w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej w wysokości 100% wartości udzielanej zaliczki. Okres obowiązywania zabezpieczenia zaliczki obejmuje termin liczony od dnia dostarczenia go Zamawiającemu do dnia wykonania umowy zwiększony o 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy.
 - 4) Zabezpieczenie zaliczki wnosi się poprzez złożenie w oryginale dokumentu za pośrednictwem strony prowadzonego postępowania.
 - 5) Zamawiający w terminie do 30 dni kalendarzowych od daty wykonania przedmiotu umowy dokona zwrotu zabezpieczenia zaliczki poprzez przesłanie oryginału do Wykonawcy.
 - 6) W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia zaliczki.
- 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.

- 7) Zaliczka zostanie wpłacona na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 30 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury zaliczkowej po uprzednim wniesieniu zabezpieczenia.
- 8) Pozostała część wynagrodzenia to jest co najmniej 60% wynagrodzenia zostanie zapłacona na podstawie faktury końcowej.
- 9) Podstawą wystawienia faktury końcowej będzie protokół odbioru,
- 10) Wymagania dotyczące wystawienia faktury: Wykonawca wystawi fakturę na: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, al. Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, NIP: 675-000-21-18. Faktura ma zawierać w szczególności: pełną nazwę wykonanego przedmiotu umowy w tym: typ, model sprzętu, ilość szt., cenę netto, podatek VAT, wartość brutto (pełen opis może być również dołączony jako załącznik do faktury) – zgodnie z zapisami ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11.03.2004 r.

ROZDZIAŁ III.

Termin wykonania zamówienia

Zadanie nr 1 – do 210 dni kalendarzowych licząc od daty zawarcia umowy

Zadanie nr 2 – do 180 dni kalendarzowych licząc od daty zawarcia umowy

Zadanie nr 3 – do 98 dni kalendarzowych licząc od daty zawarcia umowy

Zadanie nr 4 – do 154 dni kalendarzowych licząc od daty zawarcia umowy

Zadanie nr 5 – do 168 dni kalendarzowych licząc od daty zawarcia umowy

ROZDZIAŁ IV.

Warunki udziału w postępowaniu i podstawy wykluczenia

I. Warunki udziału w postępowaniu:

I.1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym, tj.

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Brak opisu warunku.

I.2. Upnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów, tj.

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.

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Brak opisu warunku.

I.3. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej, tj.

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Brak opisu warunku.

I.4. Zdolności technicznej lub zawodowej, tj.

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Brak opisu warunku. – Zadanie nr 1, 2, 3, 5

Zadanie nr 4

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże należyte wykonanie lub wykonywanie w okresie ostatnich 3 lat (okres wyrażony w latach liczy się wstecz od dnia, w którym upłynął termin składania ofert), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej dwie dostawy zrobotyzowanego stanowiska technologicznego o wartości (każda) nie niższej niż: 249 000,00 zł brutto.

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy

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.

środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust, 2 pkt 3 i 4 ustawy Pzp oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.

Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek zostanie uznany za spełniony wyłącznie, jeżeli przynajmniej jeden z wykonawców spełnia warunek udziału w postępowaniu.

W celu wstępnego wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, wykonawca złoży wypełniony formularz Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ).

Zamawiający informuje, że Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji α : Ogólne oświadczenie dotyczące wszystkich kryteriów kwalifikacji w części IV JEDZ i nie musi wypełniać żadnej z pozostałych sekcji w części IV JEDZ.

II. Podstawy wykluczenia z postępowania:

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

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.

- 1) w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp
 - 2) w art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy Pzp
 - 3) w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz art. 5k Rozporządzenia Rady UE nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, zmienionego Rozporządzeniem Rady UE nr 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r., w sprawie zmiany rozporządzenia UE nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami destabilizującymi sytuację na Ukrainie.
2. Na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:
- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art.258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art.189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art.228–230a, art.250a Kodeksu karnego, w art.46 - 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r., poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art.165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art.299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art.115 §20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art.9 ust.2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r.o skutkach powierzenia wykonywania pracy

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.

- cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. poz.769),
- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art.286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art.270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art.9 ust.1 i3 lub art.10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej–lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki wspólnie jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza wspólnie komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

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.

- 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art.85 ust.1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane winny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
3. Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wykluczy również wykonawcę, w stosunku do którego okoliczność wskazana w art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy Pzp:
- 4) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on winnej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
4. Mocą 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. 2022, poz. 835), zwaną dalej „specustawą sankcyjną” z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy:
- 1) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 specustawy sankcyjnej.
- 2) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 specustawy sankcyjnej.

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.

3) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 specustawy sankcyjnej”.

Działając na podstawie art. 5k Rozporządzenia Rady UE nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), zmienionego Rozporządzeniem Radu UE nr 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 nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), zwanego dalej „rozporządzeniem sankcyjnym”.

Zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)–e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)–f) i lit. h)–j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)–e) i lit. g)–i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)–d), lit. f)–h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

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.

w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

5. Wykonawca może zostać wykluczony przez zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4), jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:

- 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
- 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
- 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.

7. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 6., są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu 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.

wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 6, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza wykonawcę.

8. Wykluczenie Wykonawcy, o którym mowa w art. 7 ust. 1 ustawy sankcyjnej, nastąpi na okres trwania okoliczności określonych w art. 7 ust. 1 ustawy sankcyjnej.

9. Osoba lub podmiot podlegające wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy sankcyjnej, które w okresie tego wykluczenia ubiegają się o udzielenie zamówienia publicznego lub biorą udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, podlegają karze pieniężnej, nakładanej przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych, w drodze decyzji, w wysokości do 20 000 000 zł.

10. W celu potwierdzenia barku istnienia okoliczności, o których mowa w pkt 4 niniejszego rozdziału, Zamawiający żąda złożenia oświadczenia, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do SWZ.

ROZDZIAŁ V.

Wykaz dokumentów składanych przez wszystkich wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia

I. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu:

1. Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (zwany dalej „JEDZ”, załącznik nr 2 do SWZ)

- 1) Zamawiający zaleca wypełnienie formularza JEDZ przy wykorzystaniu dostępu do serwisu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych: <https://espd.uzp.gov.pl/>. Procedura jego wypełnienia została opisana w ppkt 3.
- 2) Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia JEDZ na standardowym formularzu, bez użycia procedury opisanej w ppkt 1, przy czym wykonawca zobowiązany jest do jego wypełnienia w zakresie wskazanym w niniejszej SWZ.
- 3) instrukcja otwarcia załącznika nr 2 do SWZ (dotyczy złożenia JEDZ przy wykorzystaniu serwisu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych):
 - a) z Platformy zakupowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/urk/proceedings>, w miejscu, w którym została udostępniona SWZ wraz z załącznikami do niniejszego postępowania, z folderu pn. „Załączniki do SWZ” należy pobrać plik w formacie XML (UWAGA: Plik musi zostać zapisany na dysku wykonawcy),

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.

- b) należy wejść na stronę pod adresem: <https://espd.uzp.gov.pl/> (UWAGA: Podany link należy skopiować i wkleić w pasku przeglądarki internetowej),
 - c) po otwarciu strony głównej serwisu, należy wybrać odpowiednią wersję językową (pl Polski),
 - d) należy wybrać opcję: „JESTEM WYKONAWCĄ” (UWAGA: Tę opcję należy, również zaznaczyć w przypadku, gdy formularz JEDZ wypełnia podmiot, na którego zasoby powołuje się wykonawca),
 - e) należy wybrać opcję: „ZAIMPORTOWAĆ ESPD”,
 - f) kolejno należy „ZAŁADOWAĆ DOKUMENT”, poprzez jego wybór z dysku komputera, o czym mowa w ppkt 3 lit a),
 - g) po poprawnym załadowaniu się dokumentu, należy kliknąć: „DALEJ”,
 - h) w kolejnym kroku wykonawca wypełnia dokument we wskazanym przez system zakresie, a następnie zapisuje go,
 - i) w celu poprawnego pobrania dokumentu należy kliknąć: „PRZEGLĄDAJ”, po czym u dołu strony kliknąć: „POBIERZ, JAKO” i wybrać jedną z opcji do wyboru (zamawiający zaleca, aby zapisać dokument, jako: „FORMAT XML” lub „FORMAT PDF”,
 - j) JEDZ należy złożyć, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).
- 4) pozostałe informacje dotyczące poprawnego złożenia formularza JEDZ:
- a) do oferty wykonawca dołącza aktualne na dzień składania oferty oświadczenie w zakresie wskazanym przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji warunków zamówienia. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu
 - b) oświadczenie, o którym mowa w ppkt 4 lit. a) wykonawca składa w formie jednolitego dokumentu, na załączniku do SWZ opracowanym przez zamawiającego, o czym mowa w ppkt 3,

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.

- c) wykonawca, który powołuje się na zasoby i podmiotów udostępniających, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu – również składa JEDZ tych podmiotów,
- d) wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia udziału w postępowaniu – również składa JEDZ dotyczący podwykonawców,
- e) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, JEDZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
- f) wykonawca może wykorzystać w JEDZ nadal aktualne informacje zawarte w innym JEDZ złożonym w odrębnym postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- g) w przypadku, gdy wykonawca powołuje się w JEDZ na dostępność dokumentów w bezpłatnych, ogólnodostępnych bazach danych państw członkowskich Unii Europejskiej, zobowiązany jest wskazać te bazy danych, aby zamawiający samodzielnie pobrał te dokumenty,
- h) instrukcja wypełnienia JEDZ sporządzona w języku polskim jest dostępna na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych pod adresem:
https://www.uzp.gov.pl/data/assets/pdf_file/0026/45557/Jednolity-Europejski-Dokument-Zamowienia-instrukcja-2021.01.20.pdf
- i) JEDZ powinien być złożony zgodnie z obowiązującymi aktualnie regulacjami krajowymi odnoszącymi się do składania dokumentów, w tym szczególności przy uwzględnieniu formy wymaganej dla oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

II. Inne dokumenty:

1. Formularz ofertowy (załącznik nr 1 do SWZ)

- 1) formularz ofertowy należy wypełnić na wzorze opracowanym przez zamawiającego, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ,

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.

- 2) formularz ofertowy należy złożyć, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).

2. Pełnomocnictwo (tylko, jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik).

Pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w formie poświadczonej przez notariusza za zgodność z oryginałem.

- 1) pełnomocnictwo należy złożyć w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP),
- 2) pełnomocnictwo poświadczone przez notariusza należy złożyć w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym notariusza, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).

3. Oświadczenie Wykonawcy – stanowiący załącznik nr 4 do SWZ. Oświadczenie należy złożyć, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP). W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, oświadczenie składa każdy Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby - tylko, jeżeli wykonawca polega na zasobach podmiotu udostępniającego:

- 1) wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych,
- 2) w przypadku, o którym mowa w ppkt 1) wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty „Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby”, którego wzór stanowi załącznik nr 7 do SWZ,

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.

3) dokument, o którym mowa w ppkt 2) należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego.

III. Przedmiotowe środki dowodowe:

1. Na potwierdzenie, że oferowane dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą następujących przedmiotowych środków dowodowych: Parametry Techniczne Przedmiotu Zamówienia zgodnie ze wzorem - Załącznik nr 1A do SWZ.
2. Wykonawca winien wypełnić wszystkie wiersze w kolumnie o nazwie „oferowane parametry”, podając oferowane przez siebie parametry, w taki sposób, aby Zamawiający mógł dokonać oceny zgodności oferowanej dostawy w pełnym zakresie określonych wymagań. Nie dopuszcza się potwierdzenia oferowanych parametrów słowem „TAK”. Wykonawca zobowiązany jest jednoznacznie odnieść się do wszystkich opisanych przez Zamawiającego parametrów, wymogów jakościowych, użytkowych, technicznych, funkcjonalnych przedmiotu zamówienia, poprzez podanie konkretnych rozwiązań. W przypadku, gdy Zamawiający określił w SWZ wymagane parametry techniczne przedmiotu zamówienia poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, Wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości, danych. W przypadku braku możliwości wskazania konkretnej wartości, Wykonawca zobowiązany jest umotywić taką sytuację.
3. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
4. Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji parametrów technicznych oferowanego sprzętu z Producentem.

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.

6. Parametry Techniczne Przedmiotu Zamówienia należy złożyć, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

ROZDZIAŁ VI.

Podmiotowe środki dowodowe

1. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:

1) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,

2) informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w

a) art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Pzp

b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego,
- sporządzone nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem,

3) oświadczenie wykonawcy (wzór stanowi – załącznik nr 3 do SWZ), w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r., poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej,

4) oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w :

a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp,

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.

b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,

c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,

d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.

5) „wykaz dostaw (wzór stanowi - załącznik nr 6 do SWZ)”, w którym przedstawione będzie, że dostawy te były wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również są wykonywane w okresie ostatnich 3 lat (okres wyrażony w latach lub miesiącach liczy się wstecz od dnia, w którym upłynął termin składania ofert), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.

2. Dokumenty podmiotów zagranicznych:

1) jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:

a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w pkt 1 ppkt 2 – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w pkt 1 ppkt 2. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.

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.

b) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej o której mowa w pkt 1 ppkt 1 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.

2) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ppkt 1, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 ustawy Pzp, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy. Przepisy dotyczące terminu wystawienia dokumentów stosuje się w odniesieniu do oświadczenia.

3) w zakresie nieuregulowanym niniejszą specyfikacją, mają zastosowanie przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w *sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy* (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415).

3. Zamawiający w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie przesłanek określonych w art. 5k rozporządzenia sankcyjnego i art. 7 ust. 1 specustawy sankcyjnej, zastrzega, w toku prowadzonego postępowania, możliwość samodzielnego weryfikowania aktualności listy sankcyjnej, o której mowa w art. 2 pkt 1 ustawy sankcyjnej (dostęp pod adresem: 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.

<https://www.gov.pl/web/mswia/lista-osob-i-podmiotow-objetych-sankcjami>), a także aktualizowanych wykazów, stanowiących załączniki do Rozporządzenia Rady (WE) 765/2006 (dostęp pod adresem: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX%3A32006R0765>) i Rozporządzenia Rady (UE) 269/2014 (dostęp pod adresem: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX%3A32014R0269>), czy też weryfikacji w Centralnym Rejestrze Beneficjentów Rzeczywistych (dostęp pod adresem: <https://crbr.podatki.gov.pl/adcrbr/#/wyszukaj>), a także Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej i Krajowego Rejestru Sądowego.

ROZDZIAŁ VII.

Podwykonawstwo oraz wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie

1. Podwykonawstwo:

- 1) Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
- 2) Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
- 3) Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
- 4) Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
- 5) W przypadku powierzenia podwykonawcy części zamówienia, wykonawcy, którego oferta zostanie najwyższej oceniona zostanie wezwany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale VI pkt 1 dotyczących podwykonawcy.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest wskazać w Oświadczeniu, stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ, nazwy (firmy) podwykonawców, na których przypada ponad 10% wartości zamówienia i oświadczyć, iż w stosunku do wskazanych podwykonawców nie zachodzą

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.

przesłanki wykluczenia z postępowania określone w art. 5k rozporządzenia sankcyjnego.
Oświadczenie dotyczące dostawcy stosuje się odpowiednio.

2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie:

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty w postaci elektronicznej
- 2) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (ESPD), a także oświadczenie, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do SWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to wstępnie potwierdza brak podstaw do wykluczenia.
- 3) Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, w tym oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
- 4) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wskazują, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy.

ROZDZIAŁ VIII.

Sposób komunikacji oraz wyjaśnienia treści SWZ.

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów oraz oświadczeń między Zamawiającym, a Wykonawcą odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r., poz. 344).
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/urk> .

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.

3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
4. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 14 dni przed terminem składania ofert.
5. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 4 przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia oferty. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie określonym w pkt 4, Zamawiający nie ma obowiązku udzielenia wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
6. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w pkt 5, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
7. W celu skrócenia czasu udzielania odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień, informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”, po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
8. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informację dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany SWZ, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, które zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywał przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego Wykonawcy.

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.

9. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
10. Zamawiający, zgodnie z rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo-aplikacyjne umożliwiające prace na platformazakupowa.pl tj.:
- 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików . pdf,
 - 6) szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.,
 - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
11. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
- 1) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - 2) zapoznał i stosuje się do Instrukcji dla Wykonawców dotyczącej złożenia, zmiany i wycofania oferty.
12. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu

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.

platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

13. Zamawiający wyznacza osobę do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami: Paulina Żurek, tel. 12 662-44-12, e-mail: paulina.zurek@urk.edu.pl (od poniedziałku do piątku w godz. 7:00 -15:00).

ROZDZIAŁ IX.

Wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

ROZDZIAŁ X.

Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres 90 dni, tj. do dnia 21.11.2022 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

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.

ROZDZIAŁ XI.

Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na dowolną ilość zadań.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Oferta powinna być:
 - 1) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
 - 2) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem platformazakupowa.pl,
 - 3) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym
4. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 – od 1 lipca 2016 roku"
5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
6. Sposób sporządzania i przekazywania informacji:
 - 1) Dokumenty elektroniczne przekazuje się w postępowaniu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych przez zamawiającego.
 - 2) Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy Pzp, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r. poz. 346, 568, 695, 1517 i 2320), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.

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.

- 3) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w pkt 2, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
- 4) W przypadku, gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.
- 5) Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 6) W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
- 7) W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

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.

- 8) Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt 7), dokonuje w przypadku:
- a) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - b) przedmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - c) innych dokumentów - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 9) Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w 7), może dokonać również notariusz.
- 10) Przez cyfrowe odwzorowanie należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
- 11) Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
- 12) W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

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.

13) Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt 12), dokonuje w przypadku:

- a) podmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą
- b) przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
- c) pełnomocnictwa - mocodawca.

14) Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt 12), może dokonać również notariusz.

7. Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
8. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
9. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje podlegać będzie odrzuceniu.
10. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.

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.

11. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
12. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art.3 ust. 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
13. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
14. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy Pzp.
15. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
16. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
17. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
18. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia

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.

przyjmowania ofert/wniosek. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosek.

19. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
20. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
21. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
22. Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

ROZDZIAŁ XII.

Sposób i termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/urk> w myśl ustawy Pzp na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia 24.08.2022 r. do godziny 10:00.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust. 1 ustawy Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej.
5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

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.

6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
7. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 24.08.2022 r. o godzinie 10:30.
8. W przypadku awarii systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
9. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
10. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
11. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
12. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformazakupowa.pl w sekcji „Komunikaty” .

ROZDZIAŁ XIII.

Opis sposobu obliczania ceny

1. Wykonawca określi w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ), wartość netto, stawkę podatku VAT, wartość podatku oraz wartość brutto dla każdego zadania częściowego oddzielnie, w przypadku Zadania nr 4 cenę jednostkową elementów linii technologicznej. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku).

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.

2. Cenę oferty należy obliczyć jako ryczałtowe wynagrodzenie w złotych brutto wykonawcy (brutto, tj.: z podatkiem VAT i innymi należnościami publicznoprawnymi zgodnie z obowiązującymi przepisami).
3. Cena wskazana w formularzu ofertowym ma zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia to jest między innymi: koszty sprzętu, koszty instalacji i uruchomienia, koszty instrukcji obsługi, koszty instrukcji obsługi oprogramowania (Zadanie nr 4), koszty opakowania, koszty transportu, załadunku, wyładunku, koszty ubezpieczenia, koszty instruktażu z zakresu obsługi, działania i konserwacji przedmiotu zamówienia, koszty gwarancji i serwisu gwarancyjnego, koszty wsparcia technicznego (Zadanie nr 2, 5), koszty udzielenia licencji oprogramowania (o ile jest odpłatna) oraz koszty zewnętrznego nośnika oprogramowania (Zadanie nr 4), Koszty dokumentów, należne podatki w tym podatek VAT, opłaty celne, zysk, narzuty, ewentualne upusty oraz pozostałe czynniki cenotwórcze związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Stawkę podatku VAT należy określić zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. 2020 r., poz. 106 ze zm.).
5. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.
6. Wykonawca, uwzględniając wszystkie wymagania, o których mowa w SWZ, powinien w cenie ofertowej ująć wszelkie koszty i ryzyka wynikające z wymagań określonych w SWZ i załącznikach do SWZ oraz w obowiązującym na dzień składania oferty prawie, na podstawie własnych kalkulacji i szacunków niezbędnych do prawidłowego opracowania przedmiotu zamówienia.
7. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
8. Jeżeli zaoferowana cena, lub jej istotne części składowe, będą wydawać się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i będą budzić wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się o udzielenie 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.

wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, lub ich istotnych części składowych.

9. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek : poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazania nazwy towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego, wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku, wskazania stawki podatku od towarów i usług, które zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miał zastosowanie.
10. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich.
11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty

ROZDZIAŁ XIV.

Kryteria oceny ofert z uwzględnieniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

- Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone oraz, gdy wykonawca nie będzie podlegał wykluczeniu z postępowania.
- Oferty zostaną ocenione przez zamawiającego w oparciu o następujące kryteria oceny ofert (dla każdego zadania częściowego oddzielnie):

Zadanie nr 1

| | | |
|--|-------------|--|
| <p>Cena (C) (waga 60%)</p> | <p>0-60</p> | <p>wg wzoru: $C = (C_{min} / C_o) \times 60$ gdzie: C – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „cena” C_o – cena brutto badanej, nieodrzuconej oferty,</p> |
|--|-------------|--|

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.

| | | |
|--|------|---|
| | | <p>Cmin – najniższa cena brutto spośród złożonych, nieodrzuconych ofert wykonawców.</p> <p>Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</p> <p>1% = 1 pkt</p> <p>60% = 60 pkt</p> |
| <p>Okres gwarancji (G)(waga 40%)</p> | 0-40 | <p>wg wzoru:</p> $G = [(G_o - G_{min}) / (G_{max} - G_{min})] \times 40$ <p>gdzie:</p> <p>G - liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „okres gwarancji”,</p> <p>G_o - okres gwarancji badanej, nieodrzuconej oferty,</p> <p>G_{max} - najdłuższy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 36 miesięcy,</p> <p>G_{min} - najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 24 miesiące.</p> <p>Okres gwarancji udzielony na ponad 36 miesięcy nie będzie dodatkowo punktowany, a do wzoru zostanie podstawiony jako 36 miesięczny okres gwarancji.</p> <p>Za zaoferowanie minimalnego wymaganego 24-miesięcznego okresu, Wykonawcy zostanie przyznane 0 pkt w kryterium okres gwarancji</p> <p>1% = 1 pkt</p> <p>40% = 40 pkt</p> |
| <p>Ilość punktów, jaką uzyska oferta będzie stanowić końcową ocenę danej oferty i zostanie obliczona według wzoru:</p> $P = C + G$ <p>gdzie:</p> <p>P – całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną, nieodrzuconą ofertę,</p> <p>C – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „cena”,</p> | | |

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.

G – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „okres gwarancji”,

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska największą ilość punktów.

Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający w przypadku, gdy Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże okresu gwarancji dla Zadania, dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji.

Wykonawca w formularzu ofertowym wskazując okres gwarancji dla danego Zadania. Jeżeli Wykonawca wskaże różne okresy gwarancji dla poszczególnych pozycji, Zamawiający dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy okres gwarancji określony przez Wykonawcę.

Zadanie nr 2

| | | |
|--|-------------|--|
| <p>Cena (C) (waga 60%)</p> | <p>0-60</p> | <p>wg wzoru: $C = (C_{min} / C_o) \times 60$ gdzie: C – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „cena” C_o – cena brutto badanej, nieodrzuconej oferty, C_{min} – najniższa cena brutto spośród złożonych, nieodrzuconych ofert wykonawców. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. 1% = 1 pkt 60% = 60 pkt</p> |
| <p>Okres gwarancji (G)(waga 30%)</p> | <p>0-30</p> | <p>wg wzoru: $G = [(G_o - G_{min}) / (G_{max} - G_{min})] \times 30$</p> |

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.

| | | |
|---|-------------|---|
| | | <p>gdzie:</p> <p>G - liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „okres gwarancji”,</p> <p>G_o - okres gwarancji badanej, nieodrzuconej oferty,</p> <p>G_{max} - najdłuższy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 30 miesięcy,</p> <p>G_{min} - najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 24 miesiące.</p> <p>Okres gwarancji udzielony na ponad 30 miesięcy nie będzie dodatkowo punktowany, a do wzoru zostanie podstawiony jako 30 miesięczny okres gwarancji.</p> <p>Za zaoferowanie minimalnego wymaganego 24-miesięcznego okresu, Wykonawcy zostanie przyznane 0 pkt w kryterium okres gwarancji</p> <p>1% = 1 pkt</p> <p>30% = 30 pkt</p> |
| <p>Czas naprawy gwarancyjnej (N)(waga 10%)</p> | <p>0-10</p> | <p>wg wzoru:</p> $N = [(N_{max} - N_o) / (N_{max} - N_{min})] \times 10$ <p>gdzie:</p> <p>N - liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „czas naprawy gwarancyjnej”,</p> <p>N_o - czas naprawy gwarancyjnej badanej, nieodrzuconej oferty,</p> <p>N_{max} - najdłuższy dopuszczalny czas naprawy gwarancyjnej wynosi 14 dni roboczych,</p> <p>N_{min} - najkrótszy dopuszczalny czas naprawy gwarancyjnej wynosi 5 dni roboczych.</p> <p>Za zaoferowanie maksymalnego dopuszczalnego 14- dniowego czasu naprawy gwarancyjnej, Wykonawca otrzyma 0 punktów</p> <p>Minimalny czas naprawy gwarancyjnej jaki może zaoferować Wykonawca wynosi 5 dni roboczych</p> <p>1% = 1 pkt</p> |

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.

| | | |
|---|--|--------------|
| | | 10% = 10 pkt |
| <p>Ilość punktów, jaką uzyska oferta będzie stanowić końcową ocenę danej oferty i zostanie obliczona według wzoru:</p> $P = C + G + N$ <p>gdzie:</p> <p>P – całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną, nieodrzuconą ofertę, C – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „cena”, G – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „okres gwarancji”, N – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „Czas naprawy gwarancyjnej”</p> <p>Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska największą ilość punktów.</p> <p>Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów.</p> <p>Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</p> | | |

Zamawiający w przypadku, gdy Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże okresu gwarancji dla Zadania, dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji.

Wykonawca w formularzu ofertowym wskazując okres gwarancji dla danego Zadania. Jeżeli Wykonawca wskaże różne okresy gwarancji dla poszczególnych pozycji, Zamawiający dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy okres gwarancji określony przez Wykonawcę.

Zamawiający w przypadku, gdy Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże czasu naprawy gwarancyjnej dla Zadania, dokona obliczenia punktów w kryterium czas naprawy gwarancyjnej, a do wzoru zostanie wskazany najdłuższy dopuszczalny czas naprawy gwarancyjnej.

Zadanie nr 3

| | | |
|--------------------------------------|------|--|
| Cena (C) (waga 60%) | 0-60 | wg wzoru: $C = (C_{min} / C_o) \times 60$ |
|--------------------------------------|------|--|

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.

| | | |
|--|------|---|
| | | <p>gdzie:</p> <p>C – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „cena”</p> <p>Co – cena brutto badanej, nieodrzuconej oferty,</p> <p>Cmin – najniższa cena brutto spośród złożonych, nieodrzuconych ofert wykonawców.</p> <p>Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</p> <p>1% = 1 pkt</p> <p>60% = 60 pkt</p> |
| Okres gwarancji (G)(waga 40%) | 0-40 | <p>wg wzoru:</p> $G = [(G_o - G_{min}) / (G_{max} - G_{min})] \times 40$ <p>gdzie:</p> <p>G - liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „okres gwarancji”,</p> <p>G_o - okres gwarancji badanej, nieodrzuconej oferty,</p> <p>G_{max} - najdłuższy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 30 miesięcy,</p> <p>G_{min} - najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 24 miesiące.</p> <p>Okres gwarancji udzielony na ponad 30 miesięcy nie będzie dodatkowo punktowany, a do wzoru zostanie podstawiony jako 30 miesięczny okres gwarancji.</p> <p>Za zaoferowanie minimalnego wymaganego 24-miesięcznego okresu, Wykonawcy zostanie przyznane 0 pkt w kryterium okres gwarancji</p> <p>1% = 1 pkt</p> <p>40% = 40 pkt</p> |
| <p>Ilość punktów, jaką uzyska oferta będzie stanowić końcową ocenę danej oferty i zostanie obliczona według wzoru:</p> $P = C + G$ | | |

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.

gdzie:

P – całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną, nieodrzuconą ofertę,

C – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „cena”,

G – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „okres gwarancji”,

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska największą ilość punktów.

Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający w przypadku, gdy Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże okresu gwarancji dla Zadania, dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji.

Wykonawca w formularzu ofertowym wskazuje okres gwarancji dla danego Zadania. Jeżeli Wykonawca wskaże różne okresy gwarancji dla poszczególnych pozycji, Zamawiający dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy okres gwarancji określony przez Wykonawcę.

Zadanie nr 4

| | | |
|--|-------------|---|
| <p>Cena (C) (waga 60%)</p> | <p>0-60</p> | <p>wg wzoru: $C = (C_{min} / C_o) \times 60$ gdzie: C – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „cena” C_o – cena brutto badanej, nieodrzuconej oferty, C_{min} – najniższa cena brutto spośród złożonych, nieodrzuconych ofert wykonawców. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. 1% = 1 pkt</p> |
|--|-------------|---|

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.

| | | |
|---|------|---|
| | | 60% = 60 pkt |
| Okres gwarancji (G)(waga 40%) | 0-40 | <p>wg wzoru:</p> $G = [(G_0 - G_{min}) / (G_{max} - G_{min})] \times 40$ <p>gdzie:</p> <p>G - liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „okres gwarancji”,</p> <p>G₀ - okres gwarancji badanej, nieodrzuconej oferty,</p> <p>G_{max} - najdłuższy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 30 miesięcy,</p> <p>G_{min} - najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 24 miesiące.</p> <p>Okres gwarancji udzielony na ponad 30 miesięcy nie będzie dodatkowo punktowany, a do wzoru zostanie podstawiony jako 30 miesięczny okres gwarancji.</p> <p>Za zaoferowanie minimalnego wymaganego 24-miesięcznego okresu, Wykonawcy zostanie przyznane 0 pkt w kryterium okres gwarancji</p> <p>1% = 1 pkt</p> <p>40% = 40 pkt</p> |
| <p>Ilość punktów, jaką uzyska oferta będzie stanowić końcową ocenę danej oferty i zostanie obliczona według wzoru:</p> $P = C + G$ <p>gdzie:</p> <p>P – całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną, nieodrzuconą ofertę,</p> <p>C – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „cena”,</p> <p>G – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „okres gwarancji”,</p> <p>Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska największą ilość punktów.</p> <p>Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów.</p> <p>Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</p> | | |

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.

Zamawiający w przypadku, gdy Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże okresu gwarancji dla Zadania, dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji.

Wykonawca w formularzu ofertowym wskazując okres gwarancji dla danego Zadania. Jeżeli Wykonawca wskaże różne okresy gwarancji dla poszczególnych pozycji, Zamawiający dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy okres gwarancji określony przez Wykonawcę.

Zadanie nr 5

| | | |
|--|-------------|--|
| <p>Cena (C) (waga 60%)</p> | <p>0-60</p> | <p>wg wzoru: $C = (C_{min} / C_o) \times 60$ gdzie: C – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „cena” C_o – cena brutto badanej, nieodrzuconej oferty, C_{min} – najniższa cena brutto spośród złożonych, nieodrzuconych ofert wykonawców. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. 1% = 1 pkt 60% = 60 pkt</p> |
| <p>Okres gwarancji (G)(waga 40%)</p> | <p>0-40</p> | <p>wg wzoru: $G = [(G_o - G_{min}) / (G_{max} - G_{min})] \times 40$ gdzie: G - liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „okres gwarancji”, G_o - okres gwarancji badanej, nieodrzuconej oferty, G_{max} - najdłuższy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 30 miesięcy, G_{min} - najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji wynosi 24 miesiące.</p> |

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.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Okres gwarancji udzielony na ponad 30 miesięcy nie będzie dodatkowo punktowany, a do wzoru zostanie podstawiony jako 30 miesięczny okres gwarancji.</p> <p>Za zaoferowanie minimalnego wymaganego 24-miesięcznego okresu, Wykonawcy zostanie przyznane 0 pkt w kryterium okres gwarancji</p> <p>1% = 1 pkt 40% = 40 pkt</p> |
|--|--|--|

Ilość punktów, jaką uzyska oferta będzie stanowić końcową ocenę danej oferty i zostanie obliczona według wzoru:

$$P = C + G$$

gdzie:

P – całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną, nieodrzuconą ofertę,

C – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „cena”,

G – liczba punktów przyznana ofercie w kryterium „okres gwarancji”,

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska największą ilość punktów.

Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający w przypadku, gdy Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże okresu gwarancji dla Zadania, dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy dopuszczalny okres gwarancji.

Wykonawca w formularzu ofertowym wskazuje okres gwarancji dla danego Zadania. Jeżeli Wykonawca wskaże różne okresy gwarancji dla poszczególnych pozycji, Zamawiający dokona obliczenia punktów w kryterium okres gwarancji, a do wzoru zostanie wskazany najkrótszy okres gwarancji określony przez Wykonawcę.

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.

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów, przyznanych zgodnie z powyższymi zasadami. Liczba punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. W przypadku osiągnięcia jednakowej liczby punktów przez dwie lub więcej ofert, Zamawiający wybierze ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera ofertę o najniższej cenie. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty, ponieważ zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Oferta Wykonawcy może otrzymać maksymalnie 100 punktów.

ROZDZIAŁ XV.

Informacje o dopełnieniu formalności po wyborze najkorzystniejszej oferty

1. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.
2. Zamawiający poinformuje niezwłocznie po wyborze oferty wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone,
– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3. Zamawiający zamieści w na stronie prowadzonego postępowania informację, o których mowa w art. 253 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp.

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.

4. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni - jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
5. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 4, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego złożono tylko jedną ofertę.

ROZDZIAŁ XVI.

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

ROZDZIAŁ XVII.

Postanowienia końcowe

1. Projektowane postanowienia umowy zostały wskazane w załączniku nr 5 do SWZ.
2. W przypadku wskazania w ofercie wykonawcy podwykonawców, zamawiający dokona stosownych zmian we wzorze umowy.
3. Przed podpisaniem umowy wykonawca powinien wykazać, że osoba/y reprezentująca wykonawcę jest umocowana do jego reprezentacji i zaciągania w jego imieniu zobowiązań.

ROZDZIAŁ XVIII.

Środki ochrony prawnej

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również

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.

organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp 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. Odwołujący przekazuje odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopie tego odwołania, jeżeli zostały one 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.

5. 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.

6. 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).

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.

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.

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 niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem 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 23.11.2012 r. -Prawo pocztowe 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.

ROZDZIAŁ XIX.

Obowiązki informacyjne wynikające z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE

I. Zgodnie z art 13 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. 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), zwanego dalej RODO, niniejszym informujemy, iż:

1. Administratorem Pana/Pani danych osobowych będzie Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, al. Adama Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, adres e-mail: rector@urk.edu.pl.
2. Administrator wyznaczył Inspektora ochrony danych, z którym należy kontaktować się za pomocą adresu e-mail: iod@urk.edu.pl.

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.

3. Dane osobowe pozyskaliśmy bezpośrednio od Pani/Pana, a w przypadku kiedy dane nie pochodzą od osoby, której te dane dotyczą są one pozyskane od kontrahenta, oferenta lub ze źródeł publicznie dostępnych. Administrator będzie przetwarzał następujące kategorie danych: nazwa wykonawcy, imię i nazwisko, adres, numer telefonu, adres e-mail, NIP, informacje dotyczące wykształcenia i uprawnień, inne informacje niezbędne do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego.
4. Pozyskane dane osobowe będą przetwarzane w celu:
 - 1) wyłonienia wykonawców na realizację zamówienia publicznego, a następnie w celu zawarcia i realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b, c RODO),
 - 2) prawidłowej realizacji postępowania dotyczącego zamówienia publicznego oraz wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na Administratorze, wynikających z ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych oraz innych obowiązków prawnych, w tym księgowo rachunkowych oraz archiwizacyjnych (art. 6 ust. 1 lit. c RODO),
 - 3) ewentualnego dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami (art. 6 ust. 1 lit. f RODO).
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa.
6. Pani/Pana dane osobowe mogą być ponadto przekazywane podmiotom przetwarzającym je na zlecenie Administratora, np. dostawcom usług IT – przy czym takie podmioty przetwarzają dane wyłącznie na podstawie umowy z Administratorem.
7. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas jej trwania, a następnie okres archiwizacyjny wynikający z instrukcji kancelaryjnej.
8. Podanie danych osobowych jest niezbędne dla celów określonych w pkt 4, a ich niepodanie będzie skutkowało niemożnością rozpatrzenia oferty i zawarcia umowy.

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.

9. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych posiada Pani/Pan prawo do:
- 1) dostępu do treści swoich danych osobowych,
 - 2) prawo do sprostowania danych,
 - 3) usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych,
 - 4) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania,
 - 5) przenoszenia danych,
- na zasadach i warunkach wynikających z RODO.
10. Posiada Pani/Pan prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzasadnione jest, że Pana/Pani dane osobowe przetwarzane są przez administratora niezgodnie z przepisami RODO.
11. Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym w formie profilowania.
12. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.

ROZDZIAŁ XX.

Ustalenia końcowe

W sprawach nie uregulowanych w niniejszej specyfikacji będzie stosowana ustawa z dnia 11 września 2019 roku - Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks Cywilny.

Kraków, dnia 19.07.2022 r.

Kanclerz
/-/ mgr Tomasz Szanser
.....
(podpis)

19.07.2022 r. - data przekazania ogłoszenia o zamówieniu Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej.
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.

22.07.2022 r. - data publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej

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.