



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

Zabrodzie, 26 październik 2016

dotyczy projektu pn.: „*Wdrożenie własnej technologii produkcji prozdrowotnego pieczywa płaskiego wzbogaconego w  $\beta$ -glukan i olej rzepakowy*” planowanego do realizacji ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Poddziałania 3.2.2 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020.

Dijo Baking Horeca Service Sp. z o.o. Sp. k. 52-351 Wrocław, Zabrodzie 28 Polska
Informacje o wyniku postępowania o udzielenie zamówienia na: <b>Dostawę i montaż sekcji przygotowania ciasta –mieszarki z systemem transportu ciasta do linii produkcyjnej</b>
Liczba otrzymanych ofert: 3
Liczba odrzuconych ofert: 0
Wybrano następującą ofertę: <b>Markel Food Equipment (Tianjin) Co.,Ltd Building 11, No. 45, Muning Road Tianjin, 300457, P.R. China</b>
Uzasadnienie wyboru: Oferta uzyskała najlepszą ocenę końcową spośród złożonych ofert.

#### Informacja dodatkowa

Strony biorące udział w postępowaniu mogą zapoznać się z dokumentacją dotyczącą rozstrzygnięcia postępowania dostępną w siedzibie Zamawiającego.