



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 – 03

Zabrodzie, 4 listopad 2016

dotyczy projektu pn.: „*Wdrożenie własnej technologii produkcji prozdrowotnego pieczywa płaskiego wzbogaconego w β -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: Dostawę i montaż sekcji pakowania produktu – maszyny pakującej w atmosferze ochronnej typu vaccum
Liczba otrzymanych ofert: 1
Liczba odrzuconych ofert: 1
Wybrano następującą ofertę: Przetarg nierozstrzygnięty ze względu na braki formalne otrzymanej oferty Uzasadnienie wyboru: Oferta nie spełniła wymogów formalnych

Informacja dodatkowa

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