

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznyc dla osób z nietolerancją białek pszenicy” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków: Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój. Projekt realizowany w ramach konkursu Narodowego Centrum Badań i Rozwoju: 1/4.1.4/2018\_Projekty aplikacyjne, Umowa nr: POIR.04.01.04-00-0051/18-00

L. dz. DZP-291-5437-485/2022

Kraków, dnia 30.06.2022 r.

## Zawiadomienie

o wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego w oparciu o art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) pn. „**Dostawa odczynników chemicznych oraz podłoży mikrobiologicznych dla potrzeb jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie**”, nr zamówienia DZP-291-5437/2021

Pakiet I Zadanie nr 3

### 1. Wybór najkorzystniejszej oferty

Zamawiający - Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, działając na podstawie art. 253 ust. 1 pkt 1) w związku z art. 253 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.), zwaną dalej ustawą Pzp, zawiadamia, że jako najkorzystniejszą w przedmiotowym postępowaniu w zakresie Pakiet I Zadanie nr 3 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę Th. Geyer Polska Sp. z o.o., ul. Czeska 22a, 03-902 Warszawa.

Uzasadnienie wyboru: oferta spełnia warunki ustawy Pzp oraz Specyfikacji Warunków Zamówienia. Zgodnie z kryteriami oceny ofert, oferta uzyskała największą ilość punktów.

### 2. Zestawienie ofert

Nr oferty	Wykonawca	Ilość punktów w kryterium cena	Ilość punktów w kryterium termin dostawy	Łączna ilość punktów
13	Th. Geyer Polska Sp. z o.o. ul. Czeska 22a, 03-902 Warszawa.	60,00	00,00	60,00

Pakiet I Zadanie nr 17

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoałergicznym dla osób z nietolerancją białek pszenicy” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków: Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój. Projekt realizowany w ramach konkursu Narodowego Centrum Badań i Rozwoju: 1/4.1.4/2018\_Projekty aplikacyjne, Umowa nr: POIR.04.01.04-00-0051/18-00

## 1. Wybór najkorzystniejszej oferty

Zamawiający - Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, działając na podstawie art. 253 ust. 1 pkt 1) w związku z art. 253 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.), zwaną dalej ustawą Pzp, zawiadamia, że jako najkorzystniejszą w przedmiotowym postępowaniu w zakresie Pakiet I Zadanie nr 17 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę Th. Geyer Polska Sp. z o.o., ul. Czeska 22a, 03-902 Warszawa.

Uzasadnienie wyboru: oferta spełnia warunki ustawy Pzp oraz Specyfikacji Warunków Zamówienia. Zgodnie z kryteriami oceny ofert, oferta uzyskała największą ilość punktów.

## 2. Zestawienie ofert

Nr oferty	Wykonawca	Ilość punktów w kryterium cena	Ilość punktów w kryterium termin dostawy	Łączna ilość punktów
13	Th. Geyer Polska Sp. z o.o. ul. Czeska 22a, 03-902 Warszawa.	60,00	00,00	60,00

## Pakiet I Zadanie nr 78

### 1. Wybór najkorzystniejszej oferty

Zamawiający - Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, działając na podstawie art. 253 ust. 1 pkt 1) w związku z art. 253 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.), zwaną dalej ustawą Pzp, zawiadamia, że jako najkorzystniejszą w przedmiotowym postępowaniu w zakresie Pakiet I Zadanie nr 78 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę BioMaxima S.A., ul. Vetterów 5, 20-277 Lublin.

Uzasadnienie wyboru: oferta spełnia warunki ustawy Pzp oraz Specyfikacji Warunków Zamówienia. Zgodnie z kryteriami oceny ofert, oferta uzyskała największą ilość punktów.

### 2. Zestawienie ofert

Nr oferty	Wykonawca	Ilość punktów w kryterium	Ilość punktów w kryterium	Łączna ilość punktów
-----------	-----------	---------------------------	---------------------------	----------------------

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznyc

1/4.1.4/2018\_Projekty aplikacyjne, Umowa nr: POIR.04.01.04-00-0051/18-00

		cena	termin dostawy	
7	„BioMaxima” S.A. 20-277 Lublin, ul. Vetterów 5	60,00	40,00	100,00

**Kanclerz**

/-/ mgr Tomasz Szanser

.....  
(podpis)