

Załącznik nr 1 do protokół z zapytania ofertowego

**Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego PROGRAM OPERACYJNY „RYBACTWO I MORZE 2014-2020”**

**Działanie 2.1 Innowacje w ramach Priorytetu 2 – Wspieranie akwakultury zrównoważonej środowiskowo, zasobooszczędnej, innowacyjnej, konkurencyjnej i opartej na wiedzy  
umowa o dofinansowanie nr 00004-6521.1-OR1600005/17/20;**

Projekt pt. „Opracowanie technologii nowych i innowacyjnych produktów z karpia w celu zapewnienia całorocznego zbytu tego surowca z gospodarstw akwakultury”

Szczecin, 06.06.20223

**Dotyczy: Zapytania ofertowego na wykonanie badań laboratoryjnych, innowacyjnych produktów przekąskowych z udziałem mięsa karpia:**

**zawartość białka, skład kwasów tłuszczowych w tym izomerów trans, składu aminokwasowego, zawartości akryloamidu, zawartości cholesterolu, zawartości błonnika**

## Z A W I A D O M I E N I E

### o wyborze oferty najkorzystniejszej

W wyniku zapytania ofertowego usługę wykonania badań laboratoryjnych, innowacyjnych produktów przekąskowych z udziałem mięsa karpia, zamieszczonego na stronie BIP (Biuletynu Informacji Publicznej), Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie w dniu 26.05.2023 roku w zakładce: „Zamówienia udzielane na rzecz nauki” do dnia 05.06.2023 roku do godziny 10.00 nie wpłynęła żadna oferta.:

#### **W związku z powyższym:**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, informuje, iż w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie „zapytania ofertowego” nie rozstrzygnięto powyższego zapytania. W związku z tym zapytanie zostanie powtórzone.

Dr inż. Grzegorz Tokarczyk, prof. ZUT  
Kierownik projektu