OPERACJA WSPÓŁFINANSOWANY PRZEZ UNIĘ EUROPEJSKĄ

ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego

PROGRAM OPERACYJNY „RYBACTWO I MORZE 2014-2020”

Priorytet 1 – Promowanie rybołówstwa zrównoważonego środowiskowo, zasobooszczędnego, innowacyjnego, konkurencyjnego i opartego na wiedzy

Działanie 1.13 Innowacje

umowa o dofinansowanie nr 00008-6520.13-OR1600002/22/23

Projekt pt. „Opracowanie technologii wytwarzania nowych, innowacyjnych produktów z wykorzystaniem mięsa pochodzącego z ryb małocennych gospodarczo i niechcianych połowów – czyli ryby niechciane ze smakiem zjadane”

*Szczecin, 24.10.2023*

*Dotyczy:* ***ZAPYTANIA OFERTOWEGO NA ZAKUP, DOSTAWĘ i MONTAŻ: Sterylizatora   
z przeciwciśnieniem i chłodzeniem umożliwiającym sterylizację żywności w puszkach i słoikach***

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

**o wyborze oferty najkorzystniejszej**

W wyniku zapytania ofertowego na zakup, dostawę i montaż: Sterylizatora z przeciwciśnieniem i chłodzeniem umożliwiającym sterylizację żywności w puszkach i słoikach, zamieszczonego na stronie BIP (Biuletynu Informacji Publicznej), Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie w dniu 05.10.2023 roku w zakładce: „Zamówienia udzielane na rzecz nauki” do dnia 24.10.2023 roku do godziny 10.00 nie wpłynęła żadna oferta.

**Zapytanie pozostaje nierozstrzygnięte**.

Dr inż. Grzegorz Tokarczyk, prof. ZUT

Kierownik projektu