

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznycy 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-291-5437-444/2022

Kraków, dnia 21.06.2022 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 7

### 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 7 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę EURx Sp. z o.o., ul. Przyrodników 3, 80-297 Gdańsk.

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
9	„ABO” Sp. z o.o. 80-376 Gdańsk, ul. Józefa Chociszewskiego 4	50,42	31,43	81,85
11	„EURx” Sp. z o.o. 80-297 Gdańsk, ul. Przyrodników 3	60,00	40,00	100,00

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

16	Labiol.pl Emilia Zysk -Puda 01-737 Warszawa, ul. Elbląska 10/77	33,96	00,00	55,88
----	--	-------	-------	-------

#### Pakiet I Zadanie nr 19

##### 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 19 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę Promega GmbH, 69190 Walldorf, Niemcy Gutenberggring 10.

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
10	Promega GmbH 69190Walldorf, Niemcy, Gutenberggring 10	60,00	31,43	91,43

#### Pakiet I Zadanie nr 29

##### 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 29 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.

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznym 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

## 2. Zestawienie ofert

Nr oferty	Wykonawca	Ilość punktów w kryterium cena	Ilość punktów w kryterium termin dostawy	Łączna ilość punktów
7	„BioMaxima” S.A. 20-277 Lublin, ul. Vetterów 5	60,00	40,00	100,00

### Pakiet I Zadanie nr 33

#### 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 33 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę Promega GmbH, 69190 Walldorf, Niemcy Gutenberggring 10.

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
10	Promega GmbH 69190Walldorf, Niemcy, Gutenberggring 10	60,00	31,43	91,43

### Pakiet I Zadanie nr 35

#### 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

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoaergicznym 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

Pzp, zawiadamia, że jako najkorzystniejszą w przedmiotowym postępowaniu w zakresie Pakiet I Zadanie nr 35 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę ABO Sp. z o.o., ul. Józefa Chociszewskiego 4, 80-376 Gdańsk

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
5	Biokom Sp. z o.o. Sp.k. 05-090 Janki, ul. Wspólna 3	40,64	40,00	80,64
9	„ABO” Sp. z o.o. 80-376 Gdańsk, ul. Józefa Chociszewskiego 4	60,00	31,43	91,43

Pakiet I Zadanie nr 50

### 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 50 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę Linegal Chemicals Sp. z o.o., ul. Kasprzaka 44/52, 01-224 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
14	Linegal Chemicals Sp. z o.o.	60,00		

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznym 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

01-224 Warszawa, ul. Kasprzaka 44/52			
--------------------------------------	--	--	--

## Pakiet I Zadanie nr 53

### 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 53 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 cena	Ilość punktów w kryterium termin dostawy	Łączna ilość punktów
7	„BioMaxima” S.A. 20-277 Lublin, ul. Vetterów 5	60,00	40,00	100,00
15	Argenta Sp. z o.o. Sp. k. 60-401 Poznań, ul. Polska 114	Oferta podlega odrzuceniu		

## Pakiet I Zadanie nr 57

### 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 57 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę Biokom Sp. z o.o. Sp. K., ul. Wspólna 3, 05-090 Janki.

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznym 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

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
5	Biokom Sp. z o.o. Sp.k. 05-090 Janki, ul. Wspólna 3	60,00	40,00	100,00

## Pakiet I Zadanie nr 58

### 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 58 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 cena	Ilość punktów w kryterium termin dostawy	Łączna ilość punktów
7	„BioMaxima” S.A. 20-277 Lublin, ul. Vetterów 5	60,00	40,00	100,00

## Pakiet I Zadanie nr 62

### 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

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoaergicznym 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

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 62 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę Promega GmbH, 69190 Walldorf, Niemcy Gutenbergring 10.

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
10	Promega GmbH 69190Walldorf, Niemcy, Gutenbergring 10	60,00	31,43	91,43

## Pakiet I Zadanie nr 63

### 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 63 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 cena	Ilość punktów w kryterium termin dostawy	Łączna ilość punktów
7	„BioMaxima” S.A. 20-277 Lublin, ul. Vetterów 5	60,00	40,00	100,00

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznym 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

## Pakiet I Zadanie nr 65

### 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 65 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę EURx Sp. z o.o., ul. Przyrodników 3, 80-297 Gdańsk.

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
3	QIAGEN Polska Sp. z o.o. 53-332 Wrocław, ul. Powstańców Śląskich 95	29,07	20,00	49,07
6	Aqua Lab A. Sierzputowski i Wspólnicy Sp. j. 03-194 Warszawa, ul. Zabłocka 10	43,68	31,43	75,11
11	„EURx” Sp. z o.o. 80-297 Gdańsk, ul. Przyrodników 3	60,00	40,00	100,00
16	Labiol.pl Emilia Zysk -Puda 01-737 Warszawa, ul. Elbląska 10/77	24,95	40,00	64,95

## Pakiet I Zadanie nr 70

### 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



Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoaergicznym 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

Pakiet I Zadanie nr 70 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę EURx Sp. z o.o., ul.

Przyrodników 3, 80-297 Gdańsk.

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
11	„EURx” Sp. z o.o. 80-297 Gdańsk, ul. Przyrodników 3	60,00	40,00	100,00

Pakiet I Zadanie nr 72

### 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 72 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę Biokom Sp. z o.o. Sp. K., ul. Wspólna 3, 05-090 Janki.

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
5	Biokom Sp. z o.o. Sp.k. 05-090 Janki, ul. Wspólna 3	60,00	40,00	100,00

Pakiet I Zadanie nr 75

### 1. Wybór najkorzystniejszej oferty

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoalergicznym 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

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 75 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 cena	Ilość punktów w kryterium termin dostawy	Łączna ilość punktów
7	„BioMaxima” S.A. 20-277 Lublin, ul. Vetterów 5	60,00	40,00	100,00

Pakiet I Zadanie nr 86

### 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 86 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 cena	Ilość punktów w kryterium termin	Łączna ilość punktów
-----------	-----------	--------------------------------	----------------------------------	----------------------

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoaergicznym 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

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

#### Pakiet I Zadanie nr 92

##### 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 92 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę ABO Sp. z o.o., ul. Józefa Chociszewskiego 4, 80-376 Gdańsk

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
9	„ABO” Sp. z o.o. 80-376 Gdańsk, ul. Józefa Chociszewskiego 4	60,00	40,00	100,00

#### Pakiet I Zadanie nr 95

##### 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 95 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę BioMaxima S.A., ul. Vetterów 5, 20-277 Lublin.

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

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

### Pakiet I Zadanie nr 99

#### 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 99 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 cena	Ilość punktów w kryterium termin dostawy	Łączna ilość punktów
7	„BioMaxima” S.A. 20-277 Lublin, ul. Vetterów 5	60,00	40,00	100,00
15	Argenta Sp. z o.o. Sp. k. 60-401 Poznań, ul. Polska 114	Oferta podlega odrzuceniu		

### Pakiet II Zadanie nr 1

#### 1. Wybór najkorzystniejszej oferty

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

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 II Zadanie nr 1 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę EURx Sp. z o.o., ul. Przyrodników 3, 80-297 Gdańsk.

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
11	„EURx” Sp. z o.o. 80-297 Gdańsk, ul. Przyrodników 3	60,00	40,00	100,00

## Pakiet II 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 II Zadanie nr 3 wybrano ofertę złożoną przez Wykonawcę EURx Sp. z o.o., ul. Przyrodników 3, 80-297 Gdańsk.

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	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

			dostawy	
4	Bio-Rad Polska Sp. z o.o. 01-208 Warszawa, ul. Przyokopowa 33	35,50	00,00	35,50
11	„EURx” Sp. z o.o. 80-297 Gdańsk, ul. Przyrodników 3	60,00	40,00	100,00
12	„Life Technologies Polska” Sp. z o.o. 00-203 Warszawa, ul. Bonifraterska 17	26,44	40,00	66,44

**Kanclerz**

/-/ mgr Tomasz Szanser

.....  
(podpis)