

**Protokół z zapytania ofertowego
na wynajem sali konferencyjnej i zapewnienie wyżywienia podczas warsztatu refleksyjno-
analitycznego organizowanego przez LGD „Owocowy Szlak”**

W dniu 12.01.2018 r. zamieszczono na stronie www.lgdowocowyszlak.pl zapytanie ofertowe na wynajem sali konferencyjnej i zapewnienie wyżywienia podczas warsztatu refleksyjno-analitycznego organizowanego przez LGD „Owocowy Szlak” w Opolu Lubelskim dla członków Rady, Zarządu oraz pracowników Biura LGD.

1. Termin składania ofert – 29.01.2018 r.
2. Kryteria oceny – cena 80%, warunki i termin płatności – 20%.
3. W terminie do dnia 29.01.2018 r. do godz. 13.00 złożone zostały następujące oferty:

Lp.	Nazwa i adres Wykonawcy	Cena brutto	Warunki płatności	Propozycja menu
1.	MGeM Sp. z o.o. ul. F. Chopina 41/2, 20-023 Lublin, obiekt: Sala Bankietowa „Kościuszko”, ul. Kościuszki 3, 24-300 Opole Lubelskie	49 zł/osoba	przelew 16 dni	Zupy: Rosół z makaronem lub Pomidorowa z makaronem lub ryżem Danie gorące: Filet drobiowy w złocistej panierce z ziemniakami puree i zestawem surówek lub Kotlet schabowy z ziemniakami puree i zestawem surówek
2.	GOMI s.c. Zbigniew Górka, Katarzyna Górka, ul. Modrzewiowa 4, 24-320 Poniatowa	45 zł/osoba	przelew 14 dni	1) zupa borowikowa, połówki w sosie kaparowym, ryż, mix sałat z sosem vinegret 2) żur z jajkiem i kielbasą, schab z kością, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty
3.	TOP PODRÓŻE Sp. Z o.o. Pl. Zwycięstwa 1, 70-233 Szczecin	3460zł (123,57 zł/ osoba)	przelew 14 dni	Propozycja 1: Zupa: Krem pomidorowy, zupa ogórkowa Danie mięsne: Kotlet schabowy Danie rybne: Dorsz w sosie andaluzyjskim Danie jarskie: Cukinia ze szpinakiem, pomidorami i serem feta Dodatki: Puree ziemniaczane, ryż Dodatki warzywne: Surówka z kiszzonej kapusty, fasolka szparagowa Deser: Brownie czekoladowe Napoje: Woda mineralna, soki owocowe Propozycja 2: Zupa: Krem z cukinii, barszcz ukraiński

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w Obszary Wiejskie
Europejski Fundusz Morski i Rybacki

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Instytucja Zarządzająca Programem Operacyjnym „Rybactwo i Morze” – Minister Gospodarki Morskiej i Żeglugi
Śródlądowej

				<p>Danie mięsne: Kotlet z mięsa mielonego</p> <p>Danie rybne: Dorsz z pomidorami koktajlowymi</p> <p>Danie jarskie: Penne w sosie śmietanowym z pomidorami i rucolą</p> <p>Dodatki: Ziemniaki zapiekane po chłopsku, puree ziemniaczane</p> <p>Dodatki warzywne: Mizeria z ogórków, grillowane warzywa</p> <p>Deser: Szarlotka</p> <p>Napoje: Woda mineralna, soki owocowe</p> <p>Propozycja 3:</p> <p>Zupa: Zupa jarzynowa, krem z zielonego groszku</p> <p>Danie mięsne: Udko z kurczaka</p> <p>Danie rybne: Łosoś pieczony z porem</p> <p>Danie jarskie: Pierogi ze szpinakiem</p> <p>Dodatki: Pieczone ziemniaki, kopytka</p> <p>Dodatki warzywne: Sałatka wiosenna, kalafior z tartą bułką</p> <p>Deser: Sałatka owocowa</p> <p>Napoje: Woda mineralna, soki owocowe</p> <p>Propozycja 4:</p> <p>Zupa: Rosół z makaronem, krem buraczany</p> <p>Danie mięsne: Udko z kaczki</p> <p>Danie jarskie: Frittata szpinakowa</p> <p>Dodatki: Puree marchewkowe, puree ziemniaczane</p> <p>Surówki: Sałatka z pomidorków, kapusta na ciepło</p> <p>Deser: Panna cotta</p> <p>Napoje: Woda mineralna, soki owocowe</p> <p>Propozycja 5:</p> <p>Zupa: Kapuśniak, krem pieczarkowy</p> <p>Danie mięsne: Filet drobiowy w sosie jogurtowym z orzechową posypką</p> <p>Danie rybne: Sola z sosem kaparowo-cytrynowym i szpinakiem</p> <p>Danie jarskie: Grillowany camembert z sosem żurawinowym</p> <p>Dodatki: Soczewica, pieczone ziemniaki</p> <p>Dodatki warzywne: Surówka z pomidorów, brokuły gotowane</p> <p>Deser: Drożdżówka z owocami</p> <p>Napoje: Woda mineralna, soki owocowe</p> <p>Propozycja 6:</p> <p>Zupa: Krem z białych warzyw, pomidorowa z ryżem</p> <p>Danie mięsne: Karkówka pieczona w aromatycznych ziołach z sosem</p>
--	--	--	--	---

				<p>pieczeniowym Danie rybne: Sandacz po polsku Danie jarskie: Frittata warzywna Dodatki: Kasza pęczak, kluski śląskie Dodatki warzywne: Surówka z buraków, karmelizowane marchewki Deser: Kruche babeczki ze słodkim nadzieniem Napoje: Woda mineralna, soki owocowe</p> <p>Propozycja 7: Zupa: Żurek staropolski, krem z kalafiora Danie mięsne: Grillowany filet z kurczaka Danie rybne: Dorsz zawijany w boczku z pesto Danie jarskie: Penne arrabbiata Dodatki: Pieczone ziemniaki, kluski śląskie Dodatki warzywne: Surówka z białej kapusty, bukiet warzyw Deser: Ciasto pieczone Napoje: Woda mineralna, soki owocowe</p>
--	--	--	--	---

Wybrana Oferta: GOMI s.c. Zbigniew Górka, Katarzyna Górka, ul. Modrzewiowa 4, 24-320 Poniatowa.

Uzasadnienie wyboru oferty najkorzystniejszej – wykonawca przedstawił najkorzystniejszą ofertę.

KIEROWNIK BIURA
AGATA DOMŻAŁ

01.02.2018r.
(data i podpis kierownika biura)