



Kielce, dnia 28 czerwca 2024 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Szermentowskiego w Kielcach, ul. Radiowa 3, 25-317 Kielce, na podstawie aktualnego „Regulaminu udzielania przez PLSP w Kielcach zamówień publicznych wyłączonych spod stosowania ustawy PZP”, **zaprasza do złożenia oferty na dostawę mięsa, drobiu i wędlin dla potrzeb przygotowania posiłków w stołówce Internatu PLSP.**

Okres dostaw będzie obowiązywał **od dn.02.09.2024r. do dn.30.06.2025r.**, z wyłączeniem okresu świąt, ferii zimowych, wakacji szkolnych oraz sobót, niedziel i innych pojedynczych dni świątecznych przypadających w danym tygodniu.

Dostawca będzie dostarczał towar maksymalnie pięć razy w tygodniu własnym transportem do stołówki internatu w ilościach i asortymencie uzgodnionym z Zamawiającym i na podstawie złożonego dzień przed dostawą przez Zamawiającego telefonicznego zapotrzebowania.

Wszelkie koszty transportu będzie ponosił Dostawca.

Jedynym kryterium oceny i wyboru oferty jest cena brutto produktów znajdujących się w wykazie w załączniku – wzorze oferty.

W przypadku, gdy pomiędzy datą zawarcia niniejszej umowy a datą dostawy towaru dojdzie do inflacyjnego wzrostu cen towarów o więcej niż 2 proc., Dostawca będzie miał prawo do podwyższenia ceny towaru uwzględniającego wskaźnik inflacji.

Ofertę w formie pisemnej, podpisaną przez osobę pełnomocną, proszę złożyć w terminie do **dn.10.07.2024r.** do godziny 9.00 w sekretariacie PLSP przy ul. Radiowej 3 w Kielcach. Szczegółowych informacji na temat zamówienia udziela Adam Mogielski, kierownik gospodarczy, tel. 41 34 490 65 wew. 234.

DYREKTOR
PAŃSTWOWEGO LICEUM SZTUK
PLASTYCZNYCH W KIELCACH
M. Kowalczyk
mgr Maria Kowalczyk

Załącznik:

Wzór oferty na dostawę mięsa, drobiu i wędlin do PLSP w Kielcach

Pieczęć firmowa

OFERTA

W odpowiedzi na Zaproszenie do złożenia oferty z dn.28.06.2024r., dotyczące zamówienia publicznego realizowanego na podstawie stosownego Regulaminu PLSP w Kielcach - na dostawę **mięsa, drobiu i wędlin** do stołówki internatu PLSP w Kielcach, al. Tysiąclecia Państwa Polskiego nr 18 w okresie dostaw od dnia 2 września 2024 roku do dnia 30 czerwca 2025 roku.

Niniejszym składamy ofertę następującej treści:

- 1) Oferujemy wykonanie całości zamówienia (znajdującego się w poniższej tabeli) za łączną wartość brutto PLN (słownie.....).
- 2) Przyjmujemy do realizacji przedstawione przez Zamawiającego w Zaproszeniu ofertowym warunki.
- 3) Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez dni.

**ZAPOTRZEBOWANIE NA MIĘSO, DROB I WĘDLINY W ROKU SZKOLNYM
2024/2025**

L.p.	Nazwa	Jedn. (kg / sztuka)	Ilość	Cena jednost brutto (PLN)	Wartość brutto (PLN) kol. 4 x 5
1	2	3	4	5	6
	MIĘSO				
1.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	100		
2.	Łopatka wieprzowa bez kości	kg	150		
3.	Schab wieprzowy bez kości	kg	200		
4.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	200		
5.	Wołowina bez kości	kg	100		
6.	Wołowina z kością (szponder)	kg	40		
7.	Boczek wędzony	kg	100		
8.	Kark wołowy bez kości	kg	15		
9.	Mięso wołowe gulaszowe	kg	100		
	DRÓB				
1.	Kurczak świeży	kg	100		
2.	Udka z kurczaka świeże	kg	200		
3.	Filet z kurczaka świeży	kg	200		
4.	Filet z indyka świeży	kg	100		
5.	Udziec z indyka	kg	100		
6.	Mięso gulaszowe z indyka	kg	100		
7.	Wątróbka drobiowa	kg	150		

WĘDLINY					
1.	Baleron domowy z indyka	kg	50		
2.	Filet z indyka wędzony	kg	50		
3.	Filet maślany z indyka	kg	100		
4.	Kiełbasa starowiejska	kg	100		
5.	Kiełbasa góralska	kg	50		
6.	Kęski piwne	kg	30		
7.	Kiełbasa krotoszyńska z beczki	kg	50		
8.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	40		
9.	Kiełbasa szynkowa	kg	60		
10.	Kiełbasa żywiecka podsuszana	kg	50		
11.	Ogonówka	kg	50		
12.	Pieczeń z piersi kurczaka	kg	30		
13.	Pierś pieczona z indyka	kg	50		
14.	Pierś opiekana z indyka	kg	50		
15.	Galantyna z kurczaka	kg	50		
16.	Pierś wędzona z indyka	kg	40		
17.	Indyk w galarecie	kg	40		
18.	Kurczak gotowany	kg	40		
19.	Kurczę z zapiecka	kg	40		
20.	Schab z beczki	kg	80		
21.	Szynka z beczki	kg	80		
22.	Szynka wołowa	kg	20		
				Łączna wartość brutto:	

WYMAGANE SĄ WYROBY WYŁĄCZNIE Z POLSKIEGO TUCZU; WĘDLINY WYSOKIEJ JAKOŚCI.

KIEROWNIK GOSPODARCZY

mgr inż. Adam Mogielski