



Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zamawiający:

Międzynarodowa Fundacja

Łódź 28.11.2011r.

Kobiet

90-721 Łódź

Ul. Więckowskiego 13

Tel. 42 632 33 59

e-mail: fundacja-kobiet@wp.pl

.....

.....

(nazwa i adres wykonawcy)

Wniosek o sporządzenie oferty cenowej na produkty spożywcze

Szanowni Państwo

W związku z przystąpieniem do realizacji Projektu: Program Operacyjny Kapitał Ludzki „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego jesteśmy zainteresowani zakupem produktów.



Międzynarodowa Fundacja Kobiet
ul. Więckowskiego 13, 90-721 Łódź, tel/fax: 42 / 632 33 59
www: fundacja-kobiet.pl | kuchnieswiata.fundacja-kobiet.pl



URZĄD MIASTA ŁÓDZI

Urząd Miasta Łodzi
ul. Piotrkowska 104, 90-926 Łódź, tel. 42 / 638-40-00, fax 42 / 638-40-04
www: uml.lodz.pl





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Prosimy o przedstawienie Państwa oferty cenowej.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

	NAZWA PRODUKTÓW	JEDNOS TKA MIARY	CENA
1	Makaron Tagiatelle (najlepiej o smaku truflowym)	kg	
2	Makaron Cannelloni	kg	
3	Makaron Lasagne	kg	
4	Gnochcci	kg	
5	Kasza Kus – Kus z pszenicy	kg	
6	Tortilla placki	szt.	
7	Polenta z kukurydzy	kg	
8	Pomidory	kg	
9	Ogórki zielone	kg	
10	Papryka mix (czerwona, zielona, żółta)	kg	
11	Soczewica	kg	
12	Ryz paraboliczny	kg	
13	Ryz do risotto - Arobrio	kg	
14	Bagietka pszenna 300 g	szt.	
15	Mąka pszenna typ 00 (z twardej pszenicy do makaronów)	kg	
16	Mąka ziemniaczana	kg	
17	Polpa pomidorowa – puszka 2,5 kg	szt.	





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

18	Pomidory kostka – puszka 2,5 kg	szt.	
19	Koncentrat pomidorowy – puszka 800 g	szt.	
20	Oliwa z oliwek Extra Virgin 1 litr	szt.	
21	Olej słonecznikowy 5 litrów	szt.	
22	Masło min. 82 % tłuszczu	kg	
23	Fasola czerwona puszka 425 ml	szt.	
24	Seler marynowany nitki – słoik 500 ml	szt.	
25	Seler	kg	
26	Marchew	kg	
27	Pietruszka korzeń	kg	
28	Pietruszka natka – pęczek	szt.	
29	Ocet winny czerwony 1 litr 16%	szt.	
30	Ocet Balsamiczny Di Modena 6% 1 litr	szt.	
31	Ocet z Sherry 750 ml	szt.	
32	Oliwa z oliwek Truflowa (trufle czarne) 250 ml	szt.	
33	Krem balsamiczny klasyczny ok. 500 g	szt.	
34	Cebula biała	kg	
35	Cebula czerwona	kg	
36	Szalotka	kg	
37	Szczypiorek – pęczek	szt.	
38	Koperek – pęczek	szt.	
39	Cytryna	kg	





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

40	Mieta – świeża w doniczce	szt.	
41	Mieszkanka suszonych ziół prowansalskich	kg	
42	Oliwki zielone całe w zalewie SLOIK	kg	
43	Oliwki czarne całe w zalewie SLOIK	kg	
44	Antipasto Tre Gusto mieszanka warzyw w oleju 3100 ml	szt.	
45	Wędlina włoska Salami pikantne	kg	
46	Wędlina Włoska Mortadella Valle z pistacjami	kg	
47	Wędlina Włoska Szyńka Parma Fiore	kg	
48	Boczek wędzony krojony w plastry	kg	
49	Por	szt.	
50	Liście laurowe	kg.	
51	Tymianek świeży lub suszony	szt.	
52	Jaja	szt.	
53	Harrisa lub Sambal Olek – słoiczek ok. 400 g	szt.	
54	Cukinia	kg	
55	Bakłażan	kg	
56	Czosnek świeży pęczek	szt.	
57	Czosnek suszony granulowany	kg.	
58	Czosnek suszony plastry	kg	
59	Salata karbowana zielona i czerwona	szt.	
60	Salata lodowa	szt.	
61	Rukola opakowanie	szt.	





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

62	Roszponka opakowanie	szt.	
63	Ser feta kostka	kg.	
64	Ser mozzarella żółta wiórki	kg	
65	Ser mozzarella biała kuleczki w solance (ser netto)	kg	
66	Ser mozzarella biała duża w solance (ser netto)	kg	
67	Ser Parmezan ćwiartki	kg	
68	Ser Mascarpone	kg	
69	Ser Ricotta	kg	
70	Ser Grana Padana	kg	
71	Ser Gorgonzola	kg	
72	Amaretto	litr.	
73	Kawa mielona Lavazza (inna włoska o silnym aromacie)	kg	
74	Śmietana kwaśna 12 – 18 %	litr	
75	Śmietana kremówka + 30 %	litr	
76	Mleko tłuste 3,2 %	litr	
77	Bazyliia zielona świeża – doniczka	szt.	
78	Jogurt naturalny bardzo gesty	kg	
79	Koncentrat soku z cytryny Cytrynka	litr –	
80	Sol ziołowa Kamis lub Kotanyi	kg –	
81	Pieprz kolorowy młotkowy	kg	
82	Pieprz czarny młotkowy	kg	
83	Pieprz biały mielony	kg	





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

84	Cukier kryształ	kg	
85	Cukier kryształ brązowy lub trzcinyowy	kg	
86	Cukier puder	kg	
87	Pieprz czerwony cały w ziarenkach	kg	
88	Hiszpańskie pikantne Chorizo	kg	
89	Herbata miętowa	szt.	
90	Szafran mielony	kg.	
91	Mix owoców morza (krewetek, ośmiorniczek, mięsa krabów, homarów, muli itp.)	kg	
92	Białe wino wytrawne	litr	
93	Pomarańcze	kg	
94	Primerba lub Pesto bazyliowe	szt.	
95	Filet z dorsza	kg	
96	Filet z łososia	kg	
97	Filet troć wędrowna	kg	
98	Ziemniaki	kg	
99	Fasolka szparagowa mrożona	kg	
100	Zielony groszek mrożony	kg	
101	Drobny Makaron typu muszelki – Gnocchetti	kg	
102	Filet z Halibuta lub Turbota	kg	
103	Bulka Tarta	kg	
104	Natka pietruszki suszona	kg.	
105	Sos Tabasco mały	szt.	





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

106	Fasola Biała	kg	
107	Ciecierzycza pospolita	kg	
108	Anchois lub sardynki bez głowy w zalewie (netto ryba)	kg.	
109	Miód najlepiej lawendowy lub inny kwiatowy	kg	
110	Migdały płatki lub mielone	kg – 1	
111	Oregano suszone	kg.	
112	Cynamon mielony	kg.	
113	Piment, Chili lub Papryka ostra mielona	kg	
114	Aromat anyżowy bądź alkohol anyżowy	szt.	
115	Przyprawa do Gyros'a i Kebabu (każdej z osobna)	kg	
116	Mięso mielone wołowe	kg	
117	Boczek wędzony w całości	kg	
118	Szynka wieprzowa	kg	
119	Comber jagnięcy z kością	kg	
120	Krewetki tygrysie 8/12 cale	kg	
121	Krewetki Tygrysie bez głowy 16/20 obrane	kg	
122	Łopatka jagnięca bez kości	kg	
123	Podbrzusze jagnięce (brzuch)	kg	
124	Wołowina I - ka na gulasz	kg	
125	Mięso mielone w jagnięciny	kg	
126	Eskalopki cielęce z łopatki bądź udźca do smażenia	kg	
127	Udziec barani z kością	kg	





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

128	Karczek Wieprzowy	kg	
129	Łopatka z baraniny bez kości	kg	
130	Tuńczyk w zalewie własnej puszka (netto ryba)	kg	
131	Mieszanka warzyw mrożonych Sombrero	kg	
132	Filet z kurczaka	kg	
133	Sol morską gruboziarnista	kg	
134	Chlebki pita mrożone	szt.	
135	Bulki Ciabatta mrożone	szt.	
136	Ocet winny biały	litr	
137	Musztarda francuska z gorczyca	kg	
138	Majonez dekoracyjny	kg	
139	Ketchup pikantny	kg	
140	Żelatyna spożywcza	kg	
141	Pomidory suszone oleju	kg	
142	Kapary małe w zalewie	kg	
143	Omułki w skorupie do gotowania (surowe/mrożone)	kg	
144	Cebulki małe w oleju lub zalewie	kg	
145	Szparagi świeże zielone lub białe	kg	
146	Karczochy całe w zalewie naturalnej puszką 2,5 kg	szt.	
147	Mieszanka owoców leśnych – mrożonych	kg	
148	Czekolada gorzka Callebaut	kg –	
149	Kakao gorzkie Wedel	kg	





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

150	Lody wiśniowo - jabłkowe Nestle	litr	
151	Figi świeże	szt.	
152	Wino musujące (najlepiej Prosecco lub Lambrusco)	litr	
153	Biszkopty do tiramisu Savoiardi	kg	
154	Makaron spaghetti	kg	

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę brutto za poszczególne produkty. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich.

5. Zamawiający zapytuje o koszt dostarczenia produktów do siedziby zamawiającego, jeżeli wykonawcy taką usługę wykonują.

6. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

Zamawiający wymaga, by każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:

1) ofertę cenową podpisaną przez Wykonawcę.





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2) aktualny odpis z właściwego rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania oferty cenowej.

Dokument z ppkt 2 może być złożony w oryginale, kserokopii lub w formie elektronicznej poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

7. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać zgodnie z wyborem Zamawiającego e-mailem lub pisemnie.

8. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1) Ofertę w formie elektronicznej należy złożyć na adres e-mail: fundacja-kobiet@wp.pl

w terminie **do dnia 30.11.2011 r. do godz. 12.00.**

2) Zamawiający dokona oceny ofert w dniu 02.12. 2011 roku.

3). Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

4). Termin wykonania zamówienia w ciągu 1 dnia. Termin przelewu 14 dni.





Projekt „Kuchnie świata w naszej szkole” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Sporządził:

Renata Błoch

Specjalista ds. organizacji



Międzynarodowa Fundacja Kobiet

ul. Więckowskiego 13, 90-721 Łódź, tel/fax: 42 / 632 33 59
www: fundacja-kobiet.pl | kuchnieswiata.fundacja-kobiet.pl



URZĄD MIASTA ŁÓDZI

Urząd Miasta Łodzi

ul. Piotrkowska 104, 90-926 Łódź, tel. 42 / 638-40-00, fax 42 / 638-40-04
www: uml.lodz.pl

