

## OGŁOSZENIE O WSZCZĘCIU POSTĘPOWANIA PONIŻEJ 60 000 EURO NA:

**Zakup usługi – żywienie systemem zleconym uczestników  
kursów odbywających się poza bazą logistyczną CSP  
(numer sprawy: 20/07/CZ)**

### **CENTRUM SZKOLENIA POLICJI W LEGIONOWIE**

**Adres: ul. Zegrzyńska 121, Legionowo 05-121**

**Tel: (0-22) 605-32-57**

**fax: (0-22) 605-35-85**

**e-mail: zzp@csp.edu.pl**

**godziny urzędowania: 7.45 – 15.45**

**Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:  
Sprawy proceduralne - Pani Anna Kozłowska tel. (022) 605-37-21  
Przedmiot zamówienia – Pani Agata Lasecka tel. (022) 605-31-27**

**Adres strony internetowej na której dostępna jest SIWZ:**

**<http://www.csp.edu.pl>**

**Rodzaj zamówienia:**

**dostawa\* usługa\* ~~roboty budowlana\*~~**

**\* niepotrzebne skreślić**

**Tryb postępowania: przetarg nieograniczony**

### **INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

#### **1) Warunki ogólne:**

- a) Wykonawca musi spełniać wymogi określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp.
- b) Wykonawca nie może podlegać wykluczeniu z ubiegania się o zamówienie publiczne na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp.
- c) W przypadku Wykonawców składających wspólną ofertę, warunki określone w pkt. b) musi spełniać każdy z Wykonawców składających wspólną ofertę.
- d) Wykonawca musi spełniać wymagania określone w SIWZ.

#### **2) Warunki szczegółowe:**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności na podstawie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.), a w szczególności:

- a) posiadał Decyzję zezwalającą na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Inspektora Sanitarnego właściwego do miejsca prowadzenia działalności,
- b) posiadał co najmniej jeden protokół z przeprowadzonej kontroli Inspekcji Sanitarnej odpowiedniej do miejsca prowadzenia działalności z pozytywnym wpisem dotyczącym warunków higieniczno-sanitarnych, wystawiony nie wcześniej niż 8 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

## Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi – żywienie systemem zleconym uczestników kursów odbywających się poza bazą logistyczną CSP (kod CPC: 64230 ).

### **CZEŚĆ I – Wyżywienie uczestników kursów: FBI, ATŁS-5, DST-12, DST-13, DST-14, DKN-1, ATŁS-6, TN-14, TN-15 – zajęcia w Kalu**

Terminy kursów: od śniadania 14.05.2007 r. do obiadu 18.05.2007 r. od śniadania 21.05.2007 r. do obiadu 26.05.2007r, od śniadania 11.06.2007 r. do obiadu 21.06.2007r, od śniadania 02.07.2007 r. do obiadu 12.07.2007r, od śniadania 16.07.2007 r. do obiadu 26.07.2007r., od śniadania 30.07.2007 r. do kolacji 10.08.2007r., od śniadania 17.09.2007 r. do obiadu 22.09.2007r, od śniadania 01.10.2007 r. do obiadu 13.10.2007, od śniadania 05.11.2007 r. do obiadu 17.11.2007r.

Liczba uczestników: 18, 23, 22, 23, 23, 23, 19, 19.

Ogólna ilość racji*	Cena całoniedzielnego wyżywienia netto	Wartość wyżywienia netto	Ogólna ilość dodatków uzupełniających w sztukach	Cena dziennego dodatku netto	Wartość dodatków uzupełniających netto	Razem wartość wyżywienia netto	Stawka podatku VAT %	Razem wartość wyżywienia brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
86			-	-	-		7	
132			132				7	
237			237				7	
247			247				7	
247			247				7	
276			276				7	
132			132				7	

243			243				7	
243			243				7	
<b>RAZEM:</b>	<b>x</b>		<b>1.757</b>	<b>x</b>			<b>x</b>	

- 1) W cenę całodniowego wyżywienia wchodzi cena trzech posiłków – śniadania, obiadu i kolacji.
- 2) Dodatek uzupełniający stanowi dodatkową rację dzienną, która powinna być podana w formie drugiego śniadania lub podwieczorku, ewentualnie paczek z suchym prowiantem.
- 3) „ Wsad do kotła” całodziennego wyżywienia 1 osoby (s+o+k) – musi wynosić nie mniej niż **11 zł 53 gr.** dodatku uzupełniającego nie mniej niż **3 zł 83 gr.**
- 4) Kaloryczność całodniowego wyżywienia wraz z dodatkiem powinna być zachowana na poziomie 5.000 – 5.500 Kcal.
- 5) Czas posiłków powinien być dostosowany do potrzeb uczestników kursu. Ze względu na rodzaj przeprowadzanych zajęć może być ustalany w trybie roboczym podczas trwania kursu.

\* Ogólna ilość racji to iloczyn liczby uczestników x ilość dni x 0,25% śniadanie + 0,50% obiad + 0,25% kolacja

## **CZEŚĆ II – Wyżywienie uczestników kursu MPW – 4 - zajęcia w Krynicy Górskiej**

Termin kursu – od śniadania 20 sierpnia 2007r do kolacji 01 września 2007 r.

Liczba uczestników – 31

W terminie od śniadania w dniu 27 sierpnia 2007 r. do kolacji 01 września 2007 r. dodatkowo 3 osoby (LOT)

Ogólna ilość racji*	Cena całodniowego wyżywienia Netto	Wartość wyżywienia netto	Ogólna ilość dodatków uzupełniających w sztukach	Cena dziennego dodatku netto	Wartość dodatków uzupełniających netto	Razem wartość wyżywienia netto	Stawka podatku VAT %	Razem wartość wyżywienia brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
403			403				7	

18(LOT)			18				7	
<b>RAZEM</b>	<b>x</b>		<b>421</b>	<b>x</b>			<b>x</b>	

- 1) W cenę całoniewowego wyżywienia wchodzi cena trzech posiłków – śniadania, obiadu i kolacji.
- 2) Dodatek uzupełniający stanowi dodatkową rację dzienną, która powinna być podana w formie drugiego śniadania lub podwieczorku, ewentualnie paczek z suchym prowiantem.
- 3) „ Wsad do kotła” całoniewowego wyżywienia 1 osoby (ś+o+k) – musi wynosić nie mniej niż **11 zł 53 gr.** dodatku uzupełniającego nie mniej niż **3 zł 83 gr.** „Wsad do kotła” całoniewowego wyżywienia 1 osoby z LOT-u (ś+o+k) musi wynosić **14 zł 71 gr.**
- 4) Kaloryczność całoniewowego wyżywienia wraz z dodatkiem powinna być zachowana na poziomie 5.000 – 5.500 Kcal.
- 5) Czas posiłków powinien być dostosowany do potrzeb uczestników kursu. Ze względu na rodzaj przeprowadzanych zajęć może być ustalany w trybie roboczym podczas trwania kursu.

\* Ogólna ilość racji to iloczyn liczby uczestników x ilość dni x 0.25% śniadanie + 0,50% obiad + 0.25% kolacja

**Kryteria oceny ofert:**                      **cena – 100 %**

**Termin składania ofert:**    **24.04.2007 r. godz. 12.00**

**Termin otwarcia ofert:**    **24.04.2007 r. godz. 12.30**

**Miejsce składania ofert:**    **siedziba Zamawiającego: budynek nr 7 pokój nr 8 .**

**KOMENDANT  
CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**insp. Jacenty BĄKIEWICZ**

