

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (zwany dalej: SOPZ)

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej polegającej na zapewnieniu wyżywienia w Warszawie podczas jednodniowego warsztatu dla 60 naczelników i pracowników komórek właściwych w zakresie ocen oddziaływania na środowisko z Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska oraz regionalnych dyrekcji ochrony środowiska w dniu 18 maja 2017 r.
2. Miejsce realizacji usługi: Budynek Ministerstwa Środowiska zlokalizowany przy ul. Wawelskiej 52/54 w Warszawie. Wykład w sali numer 324 MŚ, przerwy kawowe w sali numer 324 MŚ lub przed salą konferencyjną 324 MŚ, na tym samym piętrze, obiad serwowany w sali numer 455 GDOŚ.
3. Uczestnicy warsztatu: maksymalna łączna liczba uczestników: 60 osób.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w warsztacie o maksymalnie 20% w stosunku do liczby podanej w ust. 3 SOPZ.
5. Na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem warsztatu, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników warsztatu.
6. Zamawiający będzie realizował zamówienie na podstawie ramowych założeń programu warsztatu określonego w ust. 7 SOPZ. Zaplecze gastronomiczne:

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu pięć propozycji zup i pięć propozycji drugiego dania do wyboru.

- 1) **Obiad** – (w ilości 1, w dniu warsztatu w porze określonej w programie warsztatów dla maksymalnie 60 osób) szwedzki stół (z zapewnieniem możliwości realizacji wymogów w zakresie dań wegetariańskich i specjalnych) składający się z:
 - a) zupa wersja z mięsem (w ilości minimum 300 ml na osobę). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 2 rodzajów zup z dodatkiem mięsnym lub przygotowanych na bazie wywaru z mięsa, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów zup bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego;
 - b) zupa wersja wegetariańska (w ilości minimum 300 ml na osobę). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 2 rodzajów zup wegetariańskich/jarskich, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów zup bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego;
 - c) dania główne minimum 2 rodzaje do wyboru, przez uczestników:
 - **jedno danie mięsne** w ilości minimum 350 gram na osobę, dania składające się z trzech składników: 1) sztuki mięsa o wadze minimum 100 gram, 2) dodatku skrobiowego (np. ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu/klusek śląskich) o wadze minimum 100 gram, 3) surówki ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej, o wadze minimum 150 gram),

- **jedno danie wegetariańskie**, w ilości minimum 350 gram na osobę, dania składające się z trzech składników: 1) ryby lub składnika nabiałowego lub składnika białkowego pochodzenia roślinnego o wadze minimum 100 gram, 2) dodatku skrobiowego (np. ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu/klusek śląskich) o wadze minimum 100 gram, 3) surówki ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej, o wadze minimum 150 gram),
 - **Zamawiający na 4 dni przed warsztatami określi ilość porcji mięsnych i wegetariańskich.**
- d) desery (ciasta świeże tzw. z blachy) - 1 porcja (minimum 100 gram) na osobę. Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 4 rodzajów ciast świeżych przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciast bądź w proporcjach określonych przez Zamawiającego.
- e) kawa (minimum 200 ml na osobę), herbata (minimum 3 różne smaki, w ilości minimum 200 ml na osobę), z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów gorących: kawa rozpuszczalna/sypana/z ekspresu, herbata ekspresowa czarna/zielona/owocowa typu lipton, dilmah, tetley, irving oraz dodatki: mleko/śmietanka, cukier biały/trzcinowy, cytryna w plasterkach.
- 2) soki (minimum 3 różne smaki, w ilości minimum 250 ml na osobę), woda mineralna (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku, w ilości minimum 250 ml na osobę). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów zimnych: wody gazowanej lub niegazowanej, lub 3 rodzaje soków 100% do wyboru (spośród 5 preferowanych: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, marchewkowy).

Serwis kawowy – (w dniu 18 maja 2017 r., dostępny w godzinach 8-16 w trybie ciągłym, dla maksymalnie 60 osób) składający się z:

- a) kawa (minimum 400 ml na osobę), herbata (minimum 3 różne smaki, w ilości minimum 400 ml na osobę), z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów gorących: kawa rozpuszczalna/sypana/z ekspresu, herbata ekspresowa czarna/zielona/owocowa typu lipton, dilmah, tetley, irving oraz dodatki: mleko/śmietanka, cukier biały/trzcinowy, cytryna w plasterkach;
- b) soki (minimum 3 różne smaki, w ilości minimum 500 ml na osobę), woda mineralna (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku, w ilości minimum 500 ml na osobę). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów zimnych: wody gazowanej lub niegazowanej, lub 3 rodzaje soków 100% do wyboru (spośród 5 preferowanych: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, marchewkowy);
- c) ciastka kruche (1 porcja minimum 160 gram na osobę). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 3 rodzajów ciastek kruchych, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciastek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego;
- d) desery - ciasta świeże tzw. z blachy (1 porcja minimum 200 gram na osobę). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 4 rodzajów ciast świeżych przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciast bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego;

- e) owoce (minimum 3 rodzaje, minimum 200 gram na osobę). Zamawiający ma prawo do zamówienia według swojego wyboru minimum 4 rodzajów owoców całorocznych spośród jabłek, gruszek, śliwek, pomarańczy, mandarynek, bananów, winogron jasnych lub ciemnych, oraz sezonowych spośród truskawek i czereśni.

Na 3 dni przed rozpoczęciem warsztatu Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu jednego dnia, aż do ostatecznej akceptacji przez Zamawiającego.

Serwis kawowy będzie serwowany w sali konferencyjnej lub przed salą konferencyjną, na tym samym piętrze.

W ramach serwisu kawowego przygotowane zostaną stoły koktajlowe (minimum 10 sztuk stołów z możliwością swobodnego dostępu do każdego ze stołów przez 6 osób lub odpowiednio większa liczba mniejszych stołów wraz z nakryciem (skirtingi).

Wykonawca zobowiązuje się do terminowego przygotowania posiłków, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków, przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia przygotowanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

Wykonawca będzie odpowiedzialny za przygotowanie stołów wraz z dekoracjami i nakryciami (sztucze, talerze, szklanki, obrusy), a także uprzątnięcia na bieżąco stołów i pomieszczeń (w tym sali konferencyjnej w przerwach). Wykonawca będzie odpowiedzialny za bieżące uzupełnianie serwowanych dań oraz serwisu kawowego.

Wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych. Wszystkie przygotowane dania muszą być podpisane w języku polskim.

Wykonawca zapewni również menu wegetariańskie oraz menu specjalne dla osób cierpiących na alergię pokarmową (np. nietolerancja glutenu, laktozy itp.). Liczba dań wegetariańskich i specjalnych zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników w formularzach zgłoszeniowych.

7. Program warsztatu:

Warsztaty naczelników i pracowników komórek właściwych w zakresie ocen oddziaływania na środowisko z Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska oraz regionalnych dyrekcji ochrony środowiska

8:00 – 8:30 Rejestracja uczestników

8:30 – 10:00

I blok tematyczny – Praktyczne aspekty zmian ustawy ooś wprowadzone po 1 stycznia 2017 r.

- Nowe wymagania w zakresie kart informacyjnych przedsięwzięć.
- Awaryjne, katastrofy w kontekście karty informacyjnej przedsięwzięcia.
- Oddziaływania skumulowane na etapie screeningu.
- Uzgadnianie warunków realizacji inwestycji liniowych celu publicznego z Ministrem Środowiska w zakresie istnienia rozwiązań alternatywnych i kompensacji na terenie



parku narodowego oraz z GDOŚ na terenie rezerwatu (art. 77 ust 1 pkt 1a i 1 b ustawy ooś).

- Zwolnienie z decyzji środowiskowej ze względu na obronność i bezpieczeństwo państwa lub prowadzenie działań ratowniczych i zapewnienie bezpieczeństwa cywilnego.
- Inne zagadnienia zgłoszone przez uczestników.

10:00 – 10:30 Przerwa kawowa

10:30 – 12:00

II blok tematyczny – Decyzje o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia

- Zmiany decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia.
- Ustalanie stron postępowania w sprawie wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia.
- Inne zagadnienia zgłoszone przez uczestników.

12:00 – 12:30 Obiad

12:30 – 14:00

III blok tematyczny – Pozostałe zagadnienia w zakresie procedowania postępowań w sprawie ooś w kontekście zmian w ustawie ooś

- Właściwość organu do wydawania decyzji środowiskowej po zmianie przepisów ustawy ooś w styczniu 2017 r.
- Interpretacja przepisu przejściowego art. 6 ust. 1 ustawy z dnia 9 października 2015 r. o zmianie ustawy ooś, ze szczególnym uwzględnieniem kwestii udziału społeczeństwa.
- Procedowanie postępowań zawieszonych przed 1.01.2017 r.
- Nowelizacja Prawa budowlanego, w kontekście zmiany art. 49 ust. 4a.
- Problem legalizacji przedsięwzięć.
- Inne zagadnienia zgłoszone przez uczestników.

14:00 – 14:30 Przerwa kawowa

14:30 – 16:00

IV blok tematyczny - Zagadnienia organizacyjne

- Przesyłanie całości dokumentacji podczas przekazywania odwołania ze szczególnym uwzględnieniem kopert i załączników do odwołania.
- Adnotacje o sposobie wniesienia odwołań.
- Udział organizacji ekologicznych w postępowaniu.



- Wysyłanie decyzji do gmin, w których obwieszczane są do publicznej wiadomości (49 kpa).

Podsumowanie dyskusji

