

Opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywna dostawa pizzy

Świadczenie kompleksowej, sukcesywnej usługi dostawy pizzy podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań projektu Podkarpackiego Centrum Innowacji w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 r., lub do wyczerpania kwoty, na którą została zawarta umowa. Polegać będzie, na dostarczeniu pizzy na wydarzenia organizowane w jego siedzibie przy ul. Lenartowicza 4 oraz 6, bądź w innym wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie miasta Rzeszowa.

Dostawa odbywać się będzie w dni wskazane przez Zamawiającego, w tym również w weekendy.

Zamawiający wymaga dowozu pizzy na wskazane przez niego miejsce oraz na umówioną wcześniej drogą mailową godzinę.

Dostawca również jest zobowiązany do zapewnienia własnej zastawy w postaci: talerzy oraz sztućców. Ich ilość powinna być większa o 15 % od liczby osób, przy założeniu, że jedna pizza będzie konsumowana przez dwie osoby. Przy zamówieniu np. 10 sztuk (20 osób) liczba kompletu sztućców powinna wynosić 23.

Zapotrzebowanie na konkretną ilość pizzy, zostanie przekazane Wykonawcy drogą elektroniczną na minimum 4 dni przed dniem wydarzenia. W sytuacjach nagłych, niemożliwych do przewidzenia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość złożenia zamówienia na 1 dzień przed danym wydarzeniem.

Ilość sztuk przedmiotu zamówienia jest ilością maksymalną, dlatego też Zamawiający zastrzega, iż rozliczenie będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionej ilości pizz.

Termin płatności wynosić będzie 30 dni licząc od daty wystawienia faktury vat. Faktura Vat będzie wystawiana przez Wykonawcę po każdym zleceniu w terminie do 7 dni, licząc od dnia wydarzenia, na które została dostarczona pizza.

Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie kosztorysowe wynikające z ilości wydanych pizz według cen jednostkowych ujętych w formularzu ofertowym.

Zapotrzebowanie:

1. Pizza: (1 pizza na 2 osoby)

Pizza o wymiarach nie mniejszych niż 33 cm. Mąka z jakiej zostanie wykonane ciasto do pizzy, powinna być bardzo dobrej jakości a drożdże świeże. Wykonane ciasto powinno być odpowiednio wyrośnięte oraz puszyste zaś po upieczeniu odpowiednio cienkie. Brzegi pizzy po ich rozkrojeniu nie mogą być pełne ciasta i gliniaste. Ciasto powinno być też odpowiednio upieczone – nigdy spalone bądź niedopieczone.

Jakość składników znajdujących się na pizzy, powinna być na najwyższym poziomie – świeża oraz dobrej jakości. Ser zastosowany do pizzy musi być serem prawdziwym, nie produktem seropodobnym.

Wykonawca na etapie składania zamówienia, przedstawi Zamawiającemu minimum 3 rodzaje pizzy do wyboru (mięsne, bezmięsne, wegetariańskie), z uwzględnieniem możliwości zamiany składników, bądź dostarczenia różnych pizz w jednym zamówieniu (np. 3 pizze mięsne, 2 wegetariańskie). Pizza przed dostawą powinna zostać pokrojona na odpowiednią ilość proporcjonalnych kawałków tj. 6.

Do każdej pizzy Wykonawca powinien dołączyć sos w pojemniczkach jednorazowych o pojemności nie mniejszej niż 60 ml netto sosu na pojemniczek - do wyboru: ketchup (łagodny lub ostry)/sos czosnkowy).

Zamówienie na pizzę zostanie określone w sztukach:

Maksymalna liczba objęta zamówieniem na pizzę w okresie obowiązywania umowy: 350 szt.

Minimalna liczba objęta zamówieniem na pizzę w okresie obowiązywania umowy: 25 szt.

Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji jest podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych. Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla pizzy wynosić będzie 160 szt.

Zakres usługi

Przedmiotowa usługa polegać będzie na zapewnieniu sukcesywnej dostawie pizzy, na zgłoszenie Zamawiającego w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 r. lub wyczerpania przedmiotu umowy.

W zależności od zgłoszonego przez Zamawiającego zapotrzebowania. Przedmiot zamówienia winien być serwowany podczas serii konferencji i spotkań organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie lub poza - na terenie Rzeszowa. Usługa odbywać się będzie wyłącznie w dni wskazane przez Zamawiającego, w tym również w weekendy. Przedmiot zamówienia winien uwzględnić zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej i wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym Wykonawcy zapotrzebowaniem- na minimum 4 dni przed planowanym wydarzeniem, z tym, że w przypadku wydarzeń nieplanowanych, niemożliwych wcześniej do przewidzenia Zamawiający ma prawo złożyć zamówienie na 1 dzień przed planowaną dostawą.

Przedmiot zamówienia obejmuje transport, wniesienie i rozładunek elementów objętych przedmiotem zamówienia. Wykonawca zostanie poinformowany za pomocą poczty elektronicznej, nie później jednak niż na 4 dni przed datą planowanego wydarzenia (bądź 1 dzień, w przypadkach nagłych). W ramach zgłoszenia zapotrzebowania Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dacie i godzinie planowanego wydarzenia, a także o rodzaju wybranej pizzy oraz ilości zamówienia.

Wykonawca winien zapewnić także: serwetki jednorazowe, sztucze ze stali nierdzewnej, talerze. Po zakończeniu wydarzenia Wykonawca winien uprzątnąć miejsce, gdzie nastąpiła dostawa.

Zamawiający wymaga zapewnienia talerzy, sztućców itd. w liczbie, co najmniej o 15 % wyższej niż szacunkowa liczba osób, dla których przygotowane będą pizy, przy założeniu, że jedna pizza ma starczyć dla 2 osób.

Przedmiot zamówienia obejmować będzie uprzątnięcie miejsca, gdzie dostarczane były pizy, w tym wywóz i utylizacja śmieci/opakowań.

Ostateczne uzgodnienie godzin realizacji przedmiotu zamówienia nastąpi na etapie zgłoszenia zapotrzebowania.

Pizza powinna posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz odpowiedni wygląd estetyczny. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia dla uczestników szkoleń, konferencji powinien uwzględnić świeże, sezonowe produkty dostępne na rynku. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia obejmował wyłożenie posiłków, uprzątniecie talerzy i stołów bezpośrednio po zakończonym wydarzeniu. Temperatura dostarczonych pizz nie powinna być niższa niż 50 ° C. W przypadku dowozu zimnego przedmiotu zamówienia, Zamawiający będzie miał prawo nie przyjąć pizz i tym samym nie poniesie kosztu ich dostawy, tj. Wykonawca nie będzie mógł wystawić faktury Vat za zamówiony przedmiot zamówienia.

Wykonawca realizujący przedmiot umowy powinien uwzględnić różnorodne potrzeby dietetyczne wszystkich uczestników, które Zamawiający przekaże na etapie składania zamówienia.

Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby zamówionych pizz o 15% nie później jednak niż na 2 dni przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia. W przypadku zamówień nagłych, na 1 dzień przed dostawą, Zamawiający nie ma prawa do zmniejszenia liczby zamówienia.

Termin i lokalizacja:

Od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 r. Spotkania/konferencje będą odbywały się w siedzibie Zamawiającego: Podkarpackie Centrum Innowacji Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Lenartowicza 4 i 6, 35-051 Rzeszów. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się organizację wydarzeń w innym miejscu na terenie miasta Rzeszowa. Usługa polegająca na sukcesywnym przygotowaniu pizzy oraz jej dostarczeniu. Ostateczny zakres wykonania usługi uzależniony będzie od liczby faktycznie przeprowadzonych spotkań oraz liczby ich uczestników. W ramach świadczonych usług Wykonawca zapewni dostawy zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

Naczynia:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył niezbędną zastawę umożliwiającą spożywanie posiłku tj. talerzyki, widelce, noże. Sztućce powinny być stalowe – nierdzewne i ponadto powinny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki. Talerze nie mogą być plastikowe, styropianowe, ani papierowe, muszą być porcelanowe, ceramiczne, bądź szklane.

Dodatkowe warunki zamówienia

Zamawiający wymaga zorganizowania pojemników na odpady i zabrania odpadów po zakończeniu spotkania oraz uprzątnięcia miejsca gdzie dokonano dostarczenia pizzy- najpóźniej do godz. 12:00 dnia następnego.

Zamawiający zastrzega, aby pizze sporządzone zostały z produktów zakupionych przez Wykonawcę, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Pizze muszą być sporządzone ze świeżych produktów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby Wykonawca przygotowywał przedmiot zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Pizze muszą być sporządzone w dniu wydania oraz przy wydaniu muszą mieć odpowiednią temperaturę, wymaganą dla posiłków obiadowych. Przedmiot zamówienia nie może być przygotowywany dzień przed, a następnie podgrzany.