

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia - PCI-6DZP.410.4.2023.PR

### **Sukcesywna dostawa pizzy**

Świadczenie kompleksowej, sukcesywnej usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie pizzy podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań projektu Podkarpackiego Centrum Innowacji w okresie od dnia podpisania umowy do 30.06.2023 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.

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=zamówienia.

Zapotrzebowanie na konkretną ilość pizzy, zostanie przekazane Wykonawcy drogą elektroniczną na minimum 4 dni przed dniem wydarzenia.

Zamawiający zastrzega sobie, że podane zamówienie nie jest zobowiązujące, a opłacie podlegać będą jedynie rzeczywiście zamówione ilości.

Termin płatności wynosić będzie 30 dni licząc od daty wystawienia faktury vat.

Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie kosztorysowe wynikające z ilości wydanych posiłków według cen jednostkowych ujętych w formularzu rzeczowo-cenowym. Nie przewiduje się możliwości wzrostu cen jednostkowych.

#### **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-świeże oraz dobrej jakości. Ser zastosowany do pizzy - nie może być to wyrób seropodobny, a prawdziwy ser.

Wykonawca na etapie składania zamówienia, przedstawi Zamawiającemu minimum 3 rodzaje pizzy do wyboru (mięsne, bezmięsne, wegetariańskie), z uwzględnieniem możliwości zamiany składników. Pizza przed dostawą powinna zostać pokrojona na odpowiednią ilość proporcjonalnych kawałków tj. 6 (słownie: sześć).

Do każdej pizzy Wykonawca powinien dołączyć sos w pojemniczkach jednorazowych o pojemności nie mniejszej niż 60 ml sosu na pojemniczek - do wyboru: ketchup (łagodny

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia - PCI-6DZP.410.4.2023.PR

lub ostrej) oraz sos czosnkowy). Na jedną pizzę przypada 2 sosy.

Zamówienie na pizzę zostanie określone w sztukach:

**Liczba objęta zamówieniem na pizzę: 272 szt. pizzy**

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 27.

### Zakres usługi

Przedmiotowa usługa polegać będzie na zapewnieniu sukcesywnej dostawie pizzy, na zgłoszenie Zamawiającego w okresie od dnia podpisania umowy do 30.06.2023 r. lub wyzerpania przedmiotu umowy, w postaci:

-pizzy

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. Przedmiot zamówienia winien uwzględnić zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej i wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym Wykonawcy zapotrzebowaniem- na minimum 4 dni przed planowanym wydarzeniem.

Usługa 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. W ramach zgłoszenia zapotrzebowania na przedmiotową usługę 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, w którym świadczona była usługa. Zamawiający wymaga zapewnienia talerzy, sztućców itd. w liczbie, co najmniej o 15 % wyższej niż szacunkowa liczba osób, dla których przygotowany był catering. Przedmiot zamówienia obejmować będzie uprzątnięcie miejsca, w którym świadczona była usługa cateringowa, w tym wywóz i utylizacja śmieci/opakowań. Ostateczne uzgodnienie godzin świadczenia usługi nastąpi na etapie zgłoszenia zapotrzebowania na świadczenie przedmiotowej usługi. Serwowane posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz posiadać odpowiedni wygląd estetyczny. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia dla uczestników szkoleń, konferencji powinien uwzględnić świeże, sezonowe produkty dostępne na rynku. Zamawiający wymaga, aby przedmiotowa usługa obejmowała, wyłożenie posiłków, uprzątnięcie talerzy i stołów bezpośrednio po zakończonym wydarzeniu. Wykonawca realizujący przedmiot umowy powinien uwzględnić różnorodne potrzeby dietetyczne wszystkich uczestników, które Zamawiający przekaze na etapie składania zamówienia.

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia - PCI-6DZP.410.4.2023.PR

Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystających z usługi cateringowej o 15% nie później jednak niż na 2 dni przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia.

Posiłek powinien posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Temperatura podawanych posiłków nie powinna być niższa niż 50 ° C.

### Termin i lokalizacja:

Od dnia podpisania umowy do 30.06.2023 r. Spotkania/konferencje będą odbywały się w siedzibie Zamawiającego: Podkarpackie Centrum Innowacji Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Lenartowicza 4, 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.

### Dodatkowe warunki zamówienia

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

Zamawiający zastrzega, aby posiłki sporządzone zostały z produktów zakupionych przez Wykonawcę, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Posiłki muszą być sporządzone ze świeżych produktów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby Wykonawca przygotowywał gorące posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022, poz. 2132, ze zm.).

Posiłki muszą być sporządzone w dniu wydania oraz przy wydaniu muszą mieć odpowiednią temperaturę, wymaganą dla posiłków obiadowych.