

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej dla Katedry Żywienia, Biotechnologii Zwierząt i Rybactwa Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie.
2. Zakres usługi restauracyjnej obejmuje: Usługa restauracyjna (obiad w formie bufetu) w trakcie konferencji "Krowy mleczne w pytaniach: Nauka – praktyce", która odbędzie się 20 i 21.2024 r. Ze względów organizacyjnych zamawiający wymaga, aby restauracja znajdowała się nie więcej niż 300 m od obiektu (odległość mierzona na podstawie „Google Maps”) w którym odbywają się wykłady (Centrum Rekrutacji AGH przy ul. Reymonta 7).
3. Usługa restauracyjna obejmuje

Lunch w formie bufetu dla 450 osób

Lunch bufetowy

20.03.24 (środa) - lunch bufetowy

Zupy - dwie do wyboru przez gości konferencyjnych

- żurek z kielbasą i jajkiem - 400 ml
- krem z pieczonych pomidorów z grzankami - 400 ml

Danie główne: do wyboru przez gości konferencyjnych

- pierogi z mięsem - 10 szt.
- pierogi ruskie - 10 szt.
- pierogi ze szpinakiem i serem feta - 10 szt.

Deser:

Dwa rodzaje ciast z wypieku domowego (tartoletka - 100 g, piernik - 100 g) - 100g/os.
(50 % pierników i 50% tartołek)

Napoje – kawa lub herbata, woda mineralna w dzbankach 100 ml/osobę oraz sok pomarańczowy 100ml/os

21.03.24 (czwartek) – lunch bufetowy

Zupy - dwie do wyboru przez gości konferencyjnych

- bulion galicyjski - 400 ml
- krem z pieczarek lub z białych warzyw z grzankami - 400 ml

Danie główne: do wyboru przez gości konferencyjnych

- Filet drobiowy nadziewany suszonymi pomidorami i serem lazur - 160 g
- schab faszerowany pieczarkami i cebulą z sosem pieczeniowym- 160 g/100 g

Dodatki

- Surówka colesław - 150 g
- Surówka z buraków - 150 g
- Na ciepło – fasolka szparagowa - 150 g
- Ziemniaki zapiekane - 220 g
- Ryż- 220 g
- Kluski śląskie - 220 g

Propozycje dla wegetarian

Cukinia faszerowana jarmużem i pomidorami z dodatkami - 500 g/os

Deser:

Dwa rodzaje ciast z wypieku domowego (tartoletka - 100 g, piernik - 100 g) - 100g/os.
(50 % pierników i 50% tartoletek)

Napoje – kawa lub herbata, woda mineralna w dzbankach 100 ml/osobę oraz sok pomarańczowy 100ml/os

4. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktyczną ilość wydanych posiłków. Przy czym Zamawiający w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze przed datą realizacji usługi prześle do Wykonawcy zamówienie, wskazując liczbę osób oraz plan wydarzenia.
5. Po wykonaniu usługi Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę VAT. Faktura winna być wystawiona na Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, 31-120 Kraków, Al. Mickiewicza 21, z **dopiskiem Katedra Żywności, Biotechnologii Zwierząt i Rybactwa**.
6. Na fakturze Wykonawca winien podać w szczególności pełną nazwę usługi oraz wszystkie składowe ceny, cenę netto, brutto, podatek VAT, zgodnie z obowiązującym w tym zakresie przepisami prawa.

7. Płatność za wykonanie usługi restauracyjnej nastąpi w terminie do **21 dni** od podpisania protokołu z odbioru bez zastrzeżeń oraz otrzymania prawidłowo sporządzonej przez Wykonawcę faktury VAT.
8. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
9. Za termin zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Zamawiający jest podatnikiem podatku VAT.
11. Termin realizacji zamówienia: **20 i 21.03.2024 r.**

Kraków, dnia 12.02.2024 r.