**ZAPYTANIE OFERTOWE**

1. **ZAMAWIAJĄCY**

Akademia Nauk Stosowanych w Nowym Targu

ul. Kokoszków 71

34-400 Nowy Targ

NIP: 735-24-32-038

**Jednostka ANS udzielająca zamówienia:** **ANS w Nowym Targu**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest jako zamówienie o wartości **poniżej 130 000 złotych** na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. jedn. Dz.U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.).

Przedmiotem zamówienia są ***usługi.***

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja spotkania świątecznego dla Społeczności Akademickiej ANS w Nowym Targu, które odbędzie się 17 grudnia 2025 r. Zamówienie obejmuje realizację kolacji wigilijnej dla 240–280 osób w zewnętrznym obiekcie restauracyjnym lub hotelowym, zlokalizowanym w miejscu zapewniającym dojazd z siedziby Zamawiającego przy ul. Kokoszków 71 w czasie nie dłuższym niż 10 minut, przy założeniu standardowego natężenia ruchu. Wymagane jest, aby całe wydarzenie odbyło się w jednej sali zapewniającej komfortową przestrzeń dla wszystkich uczestników. Zakres usługi obejmuje pełną obsługę wydarzenia przez personel obiektu, w szczególności: przygotowanie i podanie kolacji zasiadanej, zapewnienie zimnej płyty oraz udostępnienie odpowiedniej przestrzeni na występ artystyczny.

1. **TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

`17 grudnia 2025r.

1. **ZAKRES USŁUGI**

Zamówienie obejmuje pełną realizację wydarzenia, w tym w szczególności:

* przygotowanie i podanie kolacji wigilijnej w formie zasiadanej dla 240–280 osób,
* zapewnienie zimnej płyty dostępnej dla uczestników wydarzenia,
* udostępnienie i przygotowanie przestrzeni pod występ artystyczny, przez który Zamawiający rozumie kolędowanie prowadzone przez góralski zespół „Młode Podhale”, obejmujące zarówno śpiew, jak i taniec; przestrzeń ta nie musi być zorganizowana w formie sceny, jednak powinna zapewniać odpowiednią ilość wolnego miejsca umożliwiającą komfortowy i bezpieczny występ około 17 osób.
* pełną obsługę wydarzenia przez personel obiektu (kelnerzy, obsługa techniczna, koordynator ze strony wykonawcy),
* zapewnienie przez Wykonawcę świątecznej aranżacji przestrzeni, obejmującej dekoracje oraz oświetlenie sprzyjające świątecznej atmosferze; oczekuje się, że elementy aranżacji świątecznej będą umieszczone zarówno na stołach, jak i zaznaczone w przestrzeni całej sali. Szczegóły dotyczące zakresu i formy dekoracji zostaną ustalone pomiędzy stronami na etapie przygotowania wydarzenia.
* zapewnienie odpowiedniego nagłośnienia, przez które rozumie się co najmniej mikrofon wraz z głośnikiem (lub zestawem głośników) umożliwiającym przedstawicielom Zamawiającego sprawne prowadzenie wydarzenia oraz składanie życzeń w sposób słyszalny dla wszystkich uczestników. Nagłośnienie powinno również umożliwiać odtwarzanie podkładu muzycznego na potrzeby występu artystycznego.
* dodatkowym atutem będzie wykorzystanie nagłośnienia do stworzenia świątecznej atmosfery poprzez odtwarzanie odpowiednio dobranych utworów muzycznych.

1. **CHARAKTER WYDARZENIA**

Spotkanie będzie miało formę uroczystej kolacji wigilijnej, połączonej ze spotkaniem jubileuszowym uczelni. W wydarzeniu wezmą udział nie tylko przedstawiciele społeczności akademickiej ANS w Nowym Targu (kadra naukowa, dydaktyczna, administracyjna oraz pracownicy wspierający), lecz również zaproszeni goście reprezentujący otoczenie społeczno-gospodarcze, partnerzy instytucjonalni oraz przyjaciele uczelni.

Mając na względzie podniosły i świąteczny charakter wydarzenia, wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

* przygotowania spójnej, eleganckiej i adekwatnej do okazji aranżacji świątecznej, uwzględniającej rangę jubileuszu,
* zapewnienia atmosfery sprzyjającej wspólnemu świętowaniu, integracji uczestników oraz właściwej prezentacji programu artystycznego,

dostosowania oprawy wizualnej i organizacyjnej do formalnego charakteru obecności gości spoza uczelni

1. **LOKALIZACJA I WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZESTRZENI**

Wydarzenie musi zostać zorganizowane w obiekcie restauracyjnym lub hotelowym, który:

* zapewnia możliwość dojazdu z siedziby ANS w Nowym Targu przy ul. Kokoszków 71 w czasie nie dłuższym niż 10 minut, przy założeniu standardowego natężenia ruchu ulicznego,
* dysponuje salą umożliwiającą organizację kolacji wigilijnej oraz części artystycznej dla wskazanej liczby uczestników.

Zamawiający zastrzega ponadto, że:

* całe wydarzenie musi odbyć się w jednej sali,
* sala musi zapewniać komfortową przestrzeń do spożywania posiłków, ustawienia zimnej płyty oraz realizacji występu artystycznego,
* kolacja zasiadana musi zostać zorganizowana przy stołach okrągłych, przy których zostaną usadzeni uczestnicy wydarzenia; goście powinni być usadzeni wyłącznie przy jednym rodzaju stołów, aby zapewnić estetyczną, spójną i jednolitą aranżację przestrzeni.

1. **WYMOGI TECHNICZNE I ORGANIZACYJNE**

Wykonawca zobowiązany jest do:

* wyposażenia sali w stoły, krzesła, zastawę i niezbędne elementy obsługi cateringowej,
* zapewnienia nagłośnienia odpowiedniego do występu artystycznego rozumianego jako kolędowanie prowadzone przez góralski uczelniany zespół „Młode Podhale” wraz z elementami tańca
* zapewnienia odpowiedniego standardu czystości, bezpieczeństwa i jakości obsługi,
* wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za koordynację wydarzenia i kontakt z zamawiającym.

1. **USŁUGA POWINNA OBEJMOWAĆ:**

* Przygotowanie, podanie oraz pełną obsługa poczęstunku dla uczestników wydarzenia
* Zapewnienia niezbędnego wyposażenia w formie: niezbędnego sprzętu cateringowego, w tym odpowiedniej do liczby gości: klasycznej zastawy bankietowej, tj. naczyń porcelanowych, sztućców, szklanek, eleganckich serwetek papierowych,
* Napoje ciepłe (kawa, herbata) powinny być serwowane w porcelanowych filiżankach, natomiast napoje zimne (soki, woda, lemoniada) w szklankach szklanych, zapewniających elegancki wygląd oraz komfort spożywania.
* Zastawa stołowa wykorzystywana do serwisu (zarówno do posiłków, jak i napojów) powinna być w przeważającej mierze wykonana z materiałów wielorazowego użytku – szklana lub porcelanowa, odpowiednio dopasowana do charakteru serwowanych potraw i napojów.
* Wszystkie ciepłe dania muszą być serwowane w odpowiedniej temperaturze, zgodnej z obowiązującymi normami sanitarnymi, i przechowywane oraz prezentowane w eleganckich, do tego przeznaczonych naczyniach typu bemar (bemary), zapewniających utrzymanie odpowiednich warunków termicznych i estetycznych podczas całego czasu trwania usługi.
* Zimna płyta powinna być estetycznie podana w schludnych, eleganckich naczyniach, takich jak deski, półmiski, tace, których forma i prezentacja będą adekwatne do oficjalnego charakteru wydarzenia. Kompozycja dań na zimnej płycie powinna być spójna wizualnie, różnorodna oraz zgodna z zasadami estetyki kulinarnej.
* niedopuszczalne są potrawy kuchni barowej czy typowo domowej (np. schabowy z kapustą, bigos, udka z kurczaka); ponadto niedopuszczalne jest przygotowywanie potraw z wykorzystaniem produktów mrożonych. Menu powinno mieć charakter bankietowy, z elementami kuchni polskiej i europejskiej w nowoczesnym wydaniu. Zachowanie estetyki, wysokiej jakości serwowanych dań oraz przestrzeganie obowiązujących standardów sanitarnych;

1. **WYMOGI DOTYCZĄCE KOLACJI WIGILIJNEJ I POCZĘSTUNKU**

Zamawiający określa szczegółowe oczekiwania dotyczące menu, sposobu podania oraz standardu serwisu podczas kolacji wigilijnej. Kolacja powinna obejmować pełny serwis zasiadany przy okrągłych stołach, zgodny z tradycją świąteczną oraz zimną płytę dostępną dla uczestników, przygotowaną z zachowaniem wysokiej estetyki i jakości gastronomicznej.

1. **Kolacja zasiadana – dania serwowane do stołów**

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i podania następujących dań:

Przystawka

* podawana na stołach, w formie eleganckiej i spójnej z charakterem wydarzenia.

Zupa (jeden rodzaj do wyboru przez Zamawiającego)

* barszcz czerwony z uszkami lub zupa grzybowa, przy czym zupa musi być przygotowana w wariancie bezmięsnym, zgodnie z tradycją wigilijną.

Danie główne – tradycyjne danie wigilijne

* ryba przygotowana w świątecznej odsłonie, np. pieczona lub gotowana (np. pstrąg, jesiotr) – forma i rodzaj do uzgodnienia z Wykonawcą,
* pierogi z kapustą i grzybami (wersja bezmięsna),
* dodatki skrobiowe do ryby, np. kasza, kuskus, soczewica (szczegóły do uzgodnienia przed wydarzeniem).

Deser do kolacji

* kompot z suszu,
* dodatkowo Wykonawca może zaproponować jeden z deserów świątecznych (np. ciasto czekoladowe z sosem waniliowym, makosernik).

Standard wykonania dań

* Wszystkie potrawy muszą być przygotowane z wysokiej jakości surowców,
* serwowane w odpowiedniej temperaturze i w sposób estetyczny,
* stylistycznie spójne z charakterem uroczystej kolacji wigilijnej.

1. **Zimna płyta**

Poza kolacją Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania zimnej płyty obejmującej co najmniej:

* dwa rodzaje sałatek, w tym co najmniej jedna opcja wegetariańska,
* talerz serów (minimum trzy rodzaje) wraz z dodatkami,
* talerz wędlin dobrej jakości (bez potraw typowo domowych lub barowych),
* świeże owoce,
* tradycyjne świąteczne ciasta,
* napoje zimne i gorące w wersji nielimitowanej, w tym: kawa, herbata, woda, soki, lemoniada,
* ewentualnie pozycje regionalne podane w eleganckiej formie, np. sery regionalne w drobnych porcjach degustacyjnych.

Zimna płyta powinna być przygotowana i podana w estetycznej formie – na tackach, półmiskach lub deskach o eleganckiej, bankietowej stylistyce, spójnej z rangą wydarzenia.

1. **Napoje**

Wykonawca zapewni nielimitowany dostęp do:

* kawy z ekspresu ciśnieniowego,
* herbat (minimum dwa rodzaje, w tym herbata czarna) podawanych z dodatkami: cytryną, cukrem, mlekiem;
* napojów zimnych, w tym:
  + wody gazowanej i niegazowanej (także w dzbankach z cytryną, miętą lub pomarańczą),
  + co najmniej dwóch rodzajów soków owocowych,
  + lemoniady
  + Coca cola (może być 0), sprite, tonic

Napoje zimne muszą być podawane w szklanych naczyniach, a napoje gorące w porcelanowych filiżankach, zgodnych z charakterem wydarzenia.

1. **STANDARD WYKONANIA USŁUGI**

Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi z zachowaniem wysokich standardów gastronomicznych, organizacyjnych i sanitarnych, adekwatnych do uroczystego charakteru kolacji wigilijnej. Usługa powinna obejmować w szczególności:

**1. Standard realizacji usługi**

* przygotowanie, podanie oraz pełną obsługę kolacji wigilijnej i zimnej płyty przez personel obiektu,
* zapewnienie kompletnego wyposażenia niezbędnego do realizacji usługi, w tym:
  + klasycznej zastawy bankietowej (porcelanowe talerze, sztućce, filiżanki, szklanki),
  + eleganckich serwetek papierowych,
  + sprzętu cateringowego, dostosowanego do liczby gości,
* serwowanie napojów ciepłych w porcelanowych filiżankach oraz napojów zimnych w szklanych naczyniach, zapewniających elegancki wygląd oraz komfort spożywania,
* stosowanie zastawy wykonanej w przeważającej mierze z materiałów wielokrotnego użytku (porcelana, szkło), dopasowanej do charakteru wydarzenia,
* podawanie wszystkich dań ciepłych w odpowiedniej temperaturze, zgodnie z normami sanitarnymi, przy użyciu estetycznych urządzeń utrzymujących ciepło (np. bemary),
* przygotowanie zimnej płyty w estetyczny sposób, w eleganckich naczyniach takich jak półmiski, tace lub deski, zapewniających spójną i oficjalną prezentację potraw.

**2. Standard i obsługa personelu**

Wykonawca zobowiązany jest do:

* zapewnienia obsługi kelnerskiej na wysokim poziomie, stosownej do oficjalnego charakteru wydarzenia; obsługa powinna występować w eleganckich, jednolitych uniformach (kolorystyka: czerń i biel),
  + zapewnienia liczby personelu adekwatnej do obsługi 250–280 uczestników, w tym minimum 5 kelnerów, w takiej konfiguracji, która umożliwi sprawne i skoordynowane wydawanie posiłków, zapewniające rozpoczęcie kolacji przez wszystkich gości w możliwie zbliżonym czasie.
* wyznaczenia koordynatora usługi gastronomicznej, który będzie obecny przez cały czas trwania wydarzenia i będzie współpracował z przedstawicielem Zamawiającego,
* bieżącego uzupełniania zimnej płyty, napojów oraz zapewnienia sprawnego przebiegu obsługi w trakcie całego wydarzenia,
* stosowania się do bieżących uwag i zaleceń Zamawiającego dotyczących kwestii technicznych i organizacyjnych, z zachowaniem należytej staranności właściwej podmiotowi profesjonalnemu,
* zapewnienia, aby wszystkie produkty wykorzystywane do przygotowania posiłków spełniały obowiązujące normy jakościowe i sanitarne oraz były zgodne z aktualnymi przepisami prawa.

1. **WYMOGI DOTYCZĄCE ORGANIZACJI, OBSŁUGI I STANDARDU REALIZACJI SPOTKANIA WIGILIJNEGO**

Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi w sposób profesjonalny, zapewniając odpowiedni standard gastronomiczny i organizacyjny, adekwatny do uroczystego i jubileuszowego charakteru wydarzenia.

Czas i dostępność sali

* Kolacja wigilijna odbędzie się w godzinach 14:00–17:00.
* Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do sali od godziny 13:00 w dniu wydarzenia. Dostęp ten nie wyklucza prowadzenia przez Wykonawcę czynności przygotowawczych i technicznych, o ile nie będą one utrudniały Zamawiającemu realizacji jego obowiązków organizacyjnych. Pełna gotowość sali do rozpoczęcia wydarzenia, wraz z zakończeniem wszelkich prac przygotowawczych, musi zostać zapewniona nie później niż o godzinie 13:40.
* Sala powinna pozostać do dyspozycji Zamawiającego co najmniej do godziny 18:00, a w razie potrzeby do chwili opuszczenia jej przez ostatniego gościa, nie dłużej jednak niż do godziny 20:00.

1. **KRYTERIA WYBORU OFERTY**

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełnia wszystkie wymagania określone w niniejszym zapytaniu oraz została oceniona jako najkorzystniejsza na podstawie kryterium ceny.

Kryterium oceny: Cena – 100%

1. Cena oferty musi zostać podana jako cena netto/brutto za realizację pełnej usługi dla maksymalnej liczby uczestników, tj. 280 osób.
2. Cena powinna obejmować:
   * pełne menu kolacji wigilijnej,
   * zimną płytę,
   * napoje ciepłe i zimne,
   * desery,
   * pełną obsługę gastronomiczną i wyposażenie,
   * wszystkie koszty dodatkowe związane z realizacją usługi.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia pełnego menu. Mile widziane jest uwzględnienie gramatury potraw, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
4. Wykonawca może przedłożyć menu w formie wariantowej, przedstawiając kilka możliwych propozycji dań lub zestawów. W takim przypadku wykonawca podaje jedną cenę za całość zamówienia, obowiązującą niezależnie od wybranego wariantu menu.
5. Ostateczny wybór wariantu menu nastąpi po wyborze wykonawcy, na etapie uzgadniania szczegółów realizacji zamówienia.
6. Cena oferty będzie oceniana według następującego wzoru:

**(najniższa cena brutto / cena brutto badanej oferty) × 100 pkt**

Zasady rozliczenia liczby uczestników

* Ostateczna liczba uczestników zostanie podana przez Zamawiającego nie później niż 15 grudnia 2025 r.
* Przy czym wykonawca deklaruje, że liczba uczestników wydarzenia nie będzie mniejsza niż 240 osób.
* Rozliczenie końcowe nastąpi na podstawie liczby uczestników potwierdzonej przez Zamawiającego do dnia 15 grudnia 2025 r., nie mniejszej niż 240 osób.

1. **ZASADY PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH WYKONAWCÓW/OFERENTÓW:**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanym RODO, zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Nauk Stosowanych w Nowym Targu, ul. Kokoszków 71, 34-400 Nowy Targ.
2. Z Inspektorem Ochrony Danych można skontaktować się pisząc na adres Administratora, podany powyżej lub na adres: iod@ans-nt.edu.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z prowadzonym postępowaniem w formie zapytania ofertowego o udzielenie zamówienia publicznego na: Usługę kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia w imieniu i na rzecz Zamawiającego tj. Akademii Nauk Stosowanych w Nowym Targu kompleksowej kampanii w zakresie marketingu internetowego, dotyczącej rekrutacji na studia w roku akademickim 2024/2025.
4. Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit.
   1. RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze.
5. Pani/Pana dane osobowe mogą zostać przekazane organom państwowym i podmiotom publicznym w ramach posiadanych uprawnień wynikających z przepisów prawa.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z obowiązujących przepisów prawa.
7. Posiada Pani/Pan prawo żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia danych osobowych lub ograniczenia ich przetwarzania oraz prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania i prawo do przenoszenia danych, w przypadkach i na warunkach określonych w RODO.
8. Posiada Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorującego przestrzeganie przepisów w zakresie ochrony danych osobowych tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych z siedzibą ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, jeśli uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
9. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, jednak jest warunkiem koniecznym wzięcia udziału w postępowaniu w formie zapytania ofertowego o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie pozostawienie oferty bez rozpatrzenia.
10. Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji i nie będą poddawane profilowaniu.
11. **INNE USTALENIA:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postepowania bez podania przyczyny.

1. **TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT:**

* Ofertę cenową na realizację przedmiotu zamówienia w całym zakresie niniejszego zapytania ofertowego należy złożyć do dnia 10.12.2025 do godz. 12:00
* Oferty należy składać wyłącznie poprzez platformę zakupową pod adresem: https://platformazakupowa.pl
* Dodatkowe instrukcje dotyczące składania ofert znajdują się pod adresem: https://platformazakupowa.pl/strona/instrukcje-wykonawca
* Pytania dot. przedmiotu zamówienia proszę kierować na adres platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl>

1. **DANE KONTAKTOWE**

* Dane kontaktowe, godziny urzędowania: tel.: tel. 18 26 10 700 , e-mail: ans-nt@ans-nt.edu.pl godziny urzędowania: poniedziałek-piątek, 8:00-16:00
* Strona internetowa Zamawiającego: www.ans-nt.edu.pl
* Platforma zakupowa: https://platformazakupowa.pl/pn/ppuz