

## Műszaki leírás

### a „SchoolFood4Change projekt keretében megrendezendő díjátadó ünnepség és záró konferencia catering ellátása” tárgyú beszerzési eljáráshoz

#### 1./ Előzmények

A Fővárosi Önkormányzat projektpartnerként részt vesz a közvetlen uniós finanszírozású SchoolFood4Change c. projektben. A projekt keretében a közétkeztetés fenntarthatóbbá tétele érdekében dolgoztunk együtt az Étkeztetési Szolgáltató Gazdasági Szervezettel és budapesti nevelési és oktatási intézményekkel.

A SchoolFood4Change záróesemény célja, hogy a résztvevő intézmények diákjait, pedagógusait vendégül láthassuk, munkájukat megköszönjük egy szakmai összefoglaló eseményen, ahol az eredmények áttekintése mellett a legaktívabb intézmények és szervezetek számára díjak átadására, szakmai workshopokra és edukatív játékok kipróbálására lesz lehetőség.

#### 2./ Beszerzés tárgya

A Fővárosi Önkormányzat (a továbbiakban: Megrendelő) a Projekt keretein belül beszerzési eljárást folytat le a **2026. május 12.** napján tartandó „**SchoolFood4Change zárórendezvény**” elnevezésű rendezvény catering, vendéglátás szolgáltatásának ellátása tárgyában.

#### 3./ Előzetesen rendelkezésre álló információk és a nyertes ajánlattevő (továbbiakban: Vállalkozó) feladatai

##### 3.1. A rendezvény időpontja és helyszíne:

Időpont: 2026. május 12.

Helyszín: Városháza Díszterem (Közgyűlésterem) - Budapest Főpolgármesteri Hivatal 1052 Budapest, Városház utca 9-11., I. emelet

Időtartam: 9:00-15:00 (vendégek érkezése 10:00-tól, rendelkezésre állási kötelezettség: 9:30-tól 15:00-ig)

Várható létszám: kb. **60-80 fő**, melynek várhatóan a fele iskolás korú gyermek. A végleges létszámról Megrendelő legkésőbb a rendezvényt megelőző három munkanappal korábban tájékoztatja Vállalkozót.

##### Tervezett ütemezés:

Vállalkozó a rendezvény ideje alatt az alábbi szolgáltatások biztosítására köteles:

- érkezéskor (9:30-tól): **kávé, tea, víz**
- kávészünet (kb. 11:30-kor): **kávé, tea, víz, limonádé, hazai olajos magvak, édes és sós aprósütemény**
- **13:00-14:00 büféebéd:** állófogadáshoz illő szendvics, saláta, falatkák, szezonális gyümölcs, aprósütemény vagy desszert, illetve ebédopció különleges igényű résztvevőknek (pl. vegán, laktóz és/vagy gluténmentes, cukormentes)

(A végleges ütemezésről Megrendelő legkésőbb a rendezvényt megelőző három munkanappal korábban tájékoztatja a Vállalkozót.)

3.2. Vállalkozó feladata a 3.1. pontban meghatározottakon túl és a 3.4. pontban foglaltakkal összhangban az anyagi, élelmiszerbiztonsági, technikai, műszaki, adminisztratív és minden olyan feltétel (pl. eszközök és munkafeltételek) biztosítása, amelyek feladatainak szerződés szerű teljesítéséhez szükségesek, különösen:

- Megrendelővel történő kötelező egyeztetés a bekészítés kapcsán;
- ételek és a bekészítéshez szükséges egyéb eszközök szállítása a helyszínre és onnan el;

- ki- és bepakolás a rendezvény kezdete előtt legalább fél órával, illetve a rendezvény zárása után;
- legalább 2 fős felszolgáló személyzet biztosítása;
- porcelán vagy újrahasznosítható tányérok, poharak, evő- és tálalóeszközök, textilneműk biztosítása, FSC minősítésű papírszalvéta, az eldobható műanyag csomagolás kerülése, amennyiben ez mégis elkerülhetetlen, azok szelektív gyűjtése;
- ételekre és italokra vonatkozó információs táblák kihelyezése különös tekintettel az allergén összetevőkre;
- a rendezvény végén újrahasznosított és/vagy biológiai úton lebomló dobozok, csomagolóanyagok biztosítása a maradék elvitelére;
- hulladék elszállítása a helyszínről.

A szolgáltatás lebonyolítása során Szolgáltató az alábbiakat köteles figyelembe venni:

- Menü (ételsor) összeállításánál
  - Rendezvény jellege
  - Napszak
  - Vendégek összetétele, különös tekintettel a gyermekekre

A bekészítés a vendégek érkezését megelőzően fél órával, 9:30-tól lehetséges, amely egyben a Vállalkozó rendelkezésre állási kötelezettségének kezdete is. Az ebéd 13:00-kor kerül felszolgálásra.

### 3.3. A Megrendelő biztosítja:

- a rendezvény helyszínét,
- a helyszíni eligazító táblákat, valamint
- Vállalkozó alkalmazottainak és a szállításhoz szükséges gépjárművek helyszínre történő bejutását, parkolását.

### 3.4. Fenntarthatósági szempontok:

A rendezvény témája a fenntarthatósághoz kapcsolódik, ezért Megrendelő **kiemelt hangsúlyt fektet a rendezvény fenntarthatóságára.**

A szolgáltatás lebonyolítása során Szolgáltató a 3.2. pontban foglaltakon túl az alábbiakat köteles figyelembe venni:

Alapanyaghasználat és hulladékcsökkentés az ételek tekintetében:

- szezonális, hazai, termelésű alapanyagok használatának előnyben részesítése, déligyümölcsök esetén (citrusfélék, kiwi stb.) az európai eredetű termékek előnyben részesítése;
- növényi alapanyagok nagyobb aránya a menüben: domináljon a zöldségek, gyümölcsök, hüvelyesek, teljeskiőrlésű gabonák és rostban gazdag alapanyagok felhasználása az állati eredetű termékekkel (hús, hal, tejtermékek) szemben;
- speciális étrendhez illeszkedő fogások (tej- glutén- cukormentes, vegán, vegetáriánus) a felszolgált ételek min. 30 %-át kitevő arányban;
- termékcsoporttól függően védjeggyel ellátott termékek használata – kávé, tea, kakaó, csokoládé és déligyümölcs esetén Fair Trade, hal esetén MSC tanúsítás.
- a felszolgált desszertek esetében a magas hozzáadott cukortartalom kerülése;
- élelmiszerpazarlás megelőzése a felszolgált mennyiség tervezésétől kezdve a megmaradt felesleg kezeléséig;

Alapanyaghasználat és hulladékcsökkentés az italok tekintetében:

- kávé tejjel, tejszínnel, laktózmentes tejjel, növényi itallal, fekete- és gyümölcsstea citrommal, cukorral, mézzel, édesítőszerrel
- ásványvíz (szénsavas, mentes), alacsony cukortartalmú, házi készítésű ízesített víz (limonádé, szörp)

- italok felszolgálása a kávé és tea kivételével: kancsós, ballonos vagy bag-in-box kiserelésben
- kávé, tea, kakaó és forrócsokoládé esetén Fair Trade védjeggyel ellátott termékek használata.

Vállalkozó abban az esetben, ha valamely rajta kívül álló ok (így különösen vis maior, szállítási problémák vagy készlethiány) miatt nem tud eleget tenni a jelen pontban meghatározott követelményeknek, köteles azt – a felmerülő akadályt megjelölve és bemutatva – Megrendelőnek haladéktalanul jelezni, és Vállalkozó kizárólag Megrendelő kifejezett jóváhagyása esetén térhet el a jelen pontban meghatározott követelményektől. Megrendelő kifejezetten rögzíti, hogy a jelen pontban meghatározott követelményeknek való meg nem felelés oka nem lehet gazdasági megfontolás vagy üzleti érdek.