

Műszaki Leírás

a „Budapest CARES projekt záró vacsora” tárgyú beszerzési eljáráshoz

1./ Előzmények

A Fővárosi Önkormányzat a Budapest CARES projekt keretében 2022 és 2025 között dolgozott azon, hogy megerősítse a város kapacitáit az épületenergetikai felújítások előkészítésében és támogatásában. A projekt középpontjában a Budapesti Zöld Panelprogram előkészítése, az energiaszegénység kezelése és a hosszú távú városi épületfelújítási MASTERPLAN kidolgozása állt. A kezdeményezés célja az volt, hogy elősegítse Budapest épületállományának energiahatékonysági fejlesztését, támogassa a lakosságot és az önkormányzati intézményeket a zöld átállásban, valamint megalapozza a város 2050-es klímasemlegességi céljait.

A projekt 2025. októberében sikeresen lezárult. A záróesemény célja, hogy méltó módon ünnepelje meg a projekt eredményeit, valamint kifejezze a résztvevő partnerek és munkatársak felé a köszönetet és elismerést.

2./ Beszerzés tárgya

A Fővárosi Önkormányzat (a továbbiakban: Megrendelő) beszerzési eljárást folytat le a „Budapest CARES projekt záró vacsora” vendéglátási szolgáltatásának biztosítására.

3./ Előzetesen rendelkezésre álló információk és a nyertes ajánlattevő feladatai

3.1. A rendezvény időpontja és helyszíne:

- Időpont: 2026. február második felében, hétköznapi (a pontos dátumot Ajánlatkérő legkésőbb a rendezvény előtti héten határozza meg)
- Időtartam: 18:00 – 22:00
- Helyszín: Kérjük, hogy szíveskedjen a biztosítani kívánt helyszínt ajánlatában megjelölni. A helyszínnel kapcsolatos alapvető elvárások:
 - Budapesten belüli,
 - tömegközlekedéssel jól megközelíthető.

3.2. Résztvevők köre és létszám:

A vacsorán előreláthatóan 10-15 fő vesz részt. Kérjük, hogy az ajánlatot az egy főre jutó egységarra szíveskedjenek megadni.

3.3. A vacsora tartalma:

A Vállalkozó feladata egy háromfogásos, ünnepi vacsora biztosítása, amely tartalmazza:

- Előétel
- Főétel (húsos és vegetáriánus opcióval)
- Desszert

Továbbá, korlátlan fogyasztást az alábbi italokból a vacsora ideje alatt (kb. 3–4 óra):

- alkoholmentes italok (ásványvíz, szénsavas üdítők, gyümölcsle),
- alkoholos italok (csapolt vagy üveges sör, ház bora (fehér és vörös)),
- kávé és tea felszolgálása.

Vállalkozó a menü összeállítása során köteles figyelembe venni az esetleges ételérzékenységeket (pl. glutén-, laktózmentes, vegetáriánus, vegán opciók).

3.4. Egyéb elvárások:

A Vállalkozó feladata továbbá:

- a vacsora lebonyolításához szükséges eszközök (teríték, poharak, evőeszközök, textíliák stb.) és a helyszín biztosítása,
- felszolgáló személyzet biztosítása (legalább 2 fő),
- a helyszín előkészítése és elrendezése.

3.5. Fenntarthatósági szempontok:

A Megrendelő számára fontos, hogy a rendezvény megvalósítása során a lehetőségekhez mérten érvényesüljenek a fenntarthatósági szempontok. Ennek érdekében kéri az ajánlattevőket, hogy amennyiben lehetséges, az alábbi elveket igyekezzenek figyelembe venni:

- szezonális, helyi alapanyagok használata,
- a növényi alapú ételek arányának növelése,
- fair trade kávé és tea biztosítása,
- környezetbarát csomagolási és tárolási megoldások alkalmazása (pl. újrahasznosítható vagy komposztálható eszközök),
- az élelmiszerpazarlás minimalizálása.