

MŰSZAKI LEÍRÁS

Ajánlatkérő minden rendezvény esetében elvárja a Nyertes Ajánlattevőtől:

- minden rendezvény esetén Nyertes Ajánlattevő részéről egy kijelölt személyt, aki Nyertes Ajánlattevőt a rendezvény során, az azzal kapcsolatos egyeztetések során, a rendezvény alatt személyesen képvisel, megfelelő döntési jogkörrel bír és személyesen irányítja és felügyeli Nyertes Ajánlattevő további munkavállalóit, teljesítésbe bevont egyéb szakembereit, alvállalkozóit, szakvállalkozásait, stb
- a rendezvény helyszíni bejárásán való személyes részvételt,
- a rendezvénnyel kapcsolatos egyeztetéseken, valamint a rendezvény záró értékelésén való személyes részvételt
- a megrendelt rendezvényeszközök szállításakor az átvételt, azok telepítését,
- a rendezvény lebonyolítása során aktív helyszíni részvételt
- a bontás és szállítás során munkavállalója általi aktív helyszíni részvételt
- a rendezvény szervezése és lebonyolítása során folyamatosan együttműködést és egyeztetést Ajánlatkérő részéről a rendezvény szervezése és lebonyolítása során kijelölt munkavállalójával/munkavállalóival a rendezvény lebonyolításba bevont, Ajánlatkérővel szerződéses viszonyban álló Szolgáltatókkal, Vállalkozókkal
- a szerződéskötés időpontjától érvényes Rendezvényszervezői felelősségbiztosítással kell rendelkeznie, amellyel a Ajánlatkérő részére szervezett rendezvények felelősségbiztosítására igénybe vehető. Ezt alátámasztó biztosítói igazolást nyertes Ajánlattevőnek szerződéskötéskor be kell mutatnia, és mellékletként bekerül a szerződés mellé
- helyszíni regisztráció biztosítás Ajánlatkérő által adott regisztrációs jegyzék alapján Nyertes Ajánlattevő feladata. Az Ajánlatkérő kiemelt figyelmet fordít a személyes adatok védelmére, megfelelő kezelésére, a 2011. évi CXII. törvény az információs önrendelkezési jogról és az információszabadságról, továbbá a GDPR (General Data Protection Regulation – GDPR, 2016/679/EU rendelkezéseinek maximális, teljes körű betartására. Miután az egyes rendezvényekhez kapcsolódó előregisztráció alapján végzett helyszíni regisztráció, vagy teljesen nyertes Ajánlattevő által végzett elő- és helyszíni regisztráció során Ajánlatkérő a nyertes Ajánlattevő részére olyan adatokat ad át, vagy nyertes Ajánlattevő Ajánlatkérő megbízásából olyan adatokat gyűjt és dolgoz fel, amely személyes adatnak minősülnek, ezek megfelelő átadása, kezelése, tárolása, majd ezen adatok törlése kiemelt figyelmet követel meg nyertes Ajánlattevő részéről. Ebből fakadóan rendelkeznie kell a munkavégzés során kijelölt adatvédelemért felelős munkatárssal, akinek személyét és elérhetőségét megadják Ajánlatkérő részére. Az adatok átadásához rendelkeznie kell a nyertes Ajánlattevőnek megfelelően védett informatikai rendszerrel (jelszóval védett elkülönített FTP szerverrel). Az adattárolás és adatkezelés során az adatok kezelésével, feldolgozásával foglalkozó munkatársak személyéről a nyertes Ajánlattevő köteles nyilatkoznia Ajánlatkérő részére, továbbá személyi változás esetében 5 munkanapon belül köteles frissített nyilatkozatban tájékoztatni Ajánlatkérőt. Nyertes Ajánlattevő Ajánlatkérőtől kapott adatokat csak és kizárólag a szerződésben előírt feladatai teljesítése során használhatja, harmadik személy részére nem adhatja át. A Rendelet 28. cikk (2) bekezdésére tekintettel Adatfeldolgozó a személyes adatok feldolgozására további adatfeldolgozót csak az Adatkezelő előzetes írásbeli (általános vagy eseti) felhatalmazása birtokában bízhat meg. A szerződésben rögzített feladatok teljesítése után nyertes Ajánlattevő köteles az átadott adatok saját serveréről, adatbázisából, egyéb tárhelyeiről való visszaállíthatatlan törléséről gondoskodni, ennek megtörténtét írásban nyilatkozni Ajánlatkérő felé.

A rendezvények alapvetően Ajánlatkérő székhelyén (1081 Budapest, Alföld u. 7.), vagy jellemzően (de nem kizárólag) alábbi telephelyein:

- FKF Sportpálya (Budapest X. kerület, Harmat utca 103.)
- Fővárosi Hulladékhasznosító Mű (Budapest XV. kerület, Mélyfúró u. 10-12.)
- FKF Ecseri úti telephely (Budapest IX. kerület, Ecseri út 8-12.)
- FKF Gyáli úti étkező (Budapest IX. kerület, Gyáli út 34-36.)
- FKF XV. kerületi SZUK (Budapest XV., Károlyi Sándor u. 166.)
- FKF XVIII. kerületi SZUK (Budapest XVIII., Besence u. 1/A.)

illetve külső budapesti helyszíneken, ritkább esetben Ajánlatkérő Pustazámor mellett található telephelyén kerülnek megrendezésre, illetve egyéb helyszíneken Pest megyében.

Jellemző rendezvények és azok várható időpontjai és jellemző részvétel:

- **vállalati farsang – február – 150-200 fő (előregisztrációhoz kötött + helyszíni regisztrációval)**
zárt helyszínen tartott belső vállalati rendezvény jellemzően 150-200 fő részvevővel, amely során előregisztráció alapján helyszíni regisztrációt, érkezéskor 200 adag pezsgő felszolgálatát, étel helyszíni elkészítését folyamatos cserével svédasztal jellegű felszolgálatát, büfészolgáltatás, valamint élő könnyűzenei koncerthez szükséges hangosítás, színpad világításhoz szükséges technikai eszközök, dekoráció, hostessek biztosítását, helyszíni üzemeltetését, a rendezvény teljeskörű lebonyolítását várja el ajánlatkérő
- **vállalati gyermeknap – május-június - 2200 fő (előregisztrációhoz kötött + helyszíni regisztrációval)**
szabadtéri helyszínen tartott belső vállalati rendezvény jellemzően 2200 fő részvevővel, amely során előregisztráció alapján helyszíni regisztrációt, 2200 adag étel helyszíni elkészítését és kiosztását, büfészolgáltatás, valamint élő könnyűzenei koncerthez szükséges hangosítás, 300m²-es parti sátor, 6x3m és 3x3 m-es sátrak, min 20 m² színpad és színpad világításhoz szükséges technikai eszközök, mobil mellékhelyiségek, 2 db ugrálóvár, gyermekprogramok és játékeszközök, hostessek, sörpaddock telepítését és helyszíni üzemeltetését, mentő biztosítását, a rendezvény teljeskörű lebonyolítását várja el ajánlatkérő
- **kommunális nap – szeptember – 800 – 2000 fő (előregisztrációhoz kötött + helyszíni regisztrációval)**
szabadtéri helyszínen tartott belső vállalati rendezvény jellemzően 800-2000 fő részvevővel, amely során előregisztráció alapján helyszíni regisztrációt, 800-2000 adag étel helyszíni elkészítését és kiosztását, büfészolgáltatás, valamint élő könnyűzenei koncerthez szükséges hangosítás, 300m²-es parti sátor, 6x3m és 3x3 m-es sátrak, min 20 m² színpad és színpad világításhoz szükséges technikai eszközök, mobil mellékhelyiségek, 2 db ugrálóvár, játékeszközök, hostessek, sörpaddock telepítését és helyszíni üzemeltetését, mentő biztosítását, a rendezvény teljeskörű lebonyolítását várja el ajánlatkérő
- **környezettudatosság napja – október 3000+ fő (részben előregisztrációhoz kötött + helyszíni regisztrációval)**
szabadtéri helyszínen tartott vállalati rendezvény jellemzően 3000 fő részvevővel, amely során részben előregisztráció alapján helyszíni regisztrációt, büfészolgáltatás, valamint élő könnyűzenei koncerthez szükséges hangosítás, 300m²-es parti sátor, 6x3m és 3x3 m-es sátrak, min 20 m² színpad és színpad világításhoz szükséges technikai eszközök, 2 db ugrálóvár, gyermekprogramok és játékeszközök, mobil mellékhelyiségek, hostessek, sörpaddock telepítését és helyszíni üzemeltetését, mentő biztosítását, a rendezvény teljeskörű lebonyolítását várja el ajánlatkérő

- **vállalati karácsony – december – 2000 fő (előregisztrációhoz kötött + helyszíni regisztrációval)**
zárt helyszínen tartott belső vállalati rendezvény jellemzően 2000 fő részvevővel, amely során előregisztráció alapján helyszíni regisztrációt, 2000 adag étel helyszíni elkészítését és kiosztását, büfészolgáltatás, valamint élő könnyűzenei koncerthez szükséges hangosítás, min 20 m² színpad és színpad világításhoz szükséges technikai eszközök, dekoráció, mobil mellékhelyiségek, hostessek, sörpadok telepítését és helyszíni üzemeltetését, mentő biztosítását, a rendezvény teljeskörű lebonyolítását várja el ajánlatkérő
- **mikulás ünnepség – december – 200-300 fő**
zárt helyszínen tartott belső vállalati rendezvény jellemzően 200-300 fő részvevővel, amely során 200-300 adag étel helyszíni elkészítését és kiosztását, valamint élő könnyűzenei koncerthez szükséges hangosítás helyszíni üzemeltetését, a rendezvény teljeskörű lebonyolítását várja el ajánlatkérő
- **sajtótájékoztatók - év folyamán bármikor – 50-80 fő (előregisztrációhoz kötött + helyszíni regisztrációval)**
zárt vagy szabadtéri helyszínen tartott, esetenként a résztvevők kiemelt státusza miatt protokolláris sajtó nyilvános rendezvény, előregisztráció mellett helyszíni regisztrációval, szükséges hangtechnika, catering és ahhoz szükséges eszközök, hostessek és felszolgálószemélyezett biztosításával, helyszín berendezésével, kültéri esemény esetében sátor telepítésével a rendezvény teljeskörű lebonyolítását várja el ajánlatkérő
- **kisebb események étkeztetése – év folyamán bármikor – 10 – 80 fő**
kisebb vállalati eseményekhez catering (a minimálistól: kávé, tea, édes- sós aprósütemény, szendvics, az ültetett több fogásos meleg svédasztalig) nyújtása, szükséges eszközök és személyzet biztosítása
- **kisebb delegációk fogadásának étkeztetése – év folyamán bármikor – 10-80 fő**
kisebb vállalati eseményekhez catering (a minimálistól: kávé, tea, édes- sós aprósütemény, szendvics, az ültetett több fogásos meleg svédasztalig) nyújtása, szükséges eszközök és személyzet biztosítása, esetenként protokolláris jellegű fogadások, adott esetben speciális, vallási és egyéb előírásoknak megfelelő értenddel
- **sajtóreggelik külső helyszínen – évi 1-2 alkalom – 30-60 fő (előregisztrációhoz kötött + helyszíni regisztrációval)**
bérelt, ültetésre és prezentáció tartására is alkalmas, külső helyszínen tartott, akár a résztvevők kiemelt státusza miatt protokolláris rendezvény, előregisztráció mellett helyszíni regisztrációval, étkeztetéssel, hangtechnika, berendezés, személyzet és dekoráció biztosításával a rendezvény teljeskörű lebonyolítását várja el ajánlatkérő
- **külső rendezvényeken való kitelepülések – évi kb. 25-30 alkalom – 500-tól napi 10 000 főig**
Vállalat nagyobb külső rendezvény kitelepüléseihez szükséges sátor és egyéb berendezések, hostessek, gyermekfoglalkozások biztosítása

Ajánlatkérő az közvetlen megrendelésekben határozza meg a szolgáltatási kategóriát és a konkrét, megrendelni kívánt szolgáltatásokat. A szolgáltatások közül egy közvetlen megrendelésben Ajánlatkérő egy vagy több szolgáltatási kategóriába tartozó szolgáltatást is jogosult megrendelni.

A szolgáltatáshoz szükséges minőségi eszközök és berendezések, valamint a színvonalas lebonyolításhoz szükséges, formaruhával rendelkező személyzet biztosítása Nyertes

Ajánlattevő feladata. Amennyiben az adott rendezvény jellege nem igényli a formaruhával rendelkező személyzet jelenlétét, Ajánlattevő kérheti ennek mellőzését. Ajánlattevővel szembeni követelmény az események határidőre, szakértelemmel történő megszervezése, a felmerülő problémák gyors kezelése, problémamegoldás.

Az étkezéseknél fontos követelmény a minőségi alapanyagokból (pl: téliszalámi, sonka, fehér lisztből készült pékáru, sovány és zsíros sajtípusok, zöldség, gyümölcs) készült ételek, de semmi esetre sem exkluzív fogások (felsőkategóriás ételek, melyek túlzóak lehetnek a résztvevők számára) tálalása.

Az étkezések esetében Ajánlattevő feladata az ételek tárolásához, melegen tartásához, tálalásához, elfogyasztásához szükséges eszközök biztosítása, melyek díját az ajánlat tartalmazza.

A technikai eszközök biztosításánál az Ajánlattevő feladata az eszközök beüzemeltetése, helyszíni szakszerű üzemeltetése és elszállítása, amelynek árát az eszköz bérleti díja tartalmazza.

Ajánlatkérő a saját székhelyén, valamint telephelyein rendelkezésre álló helyszíneket térítésmentesen biztosítja a rendezvény idejére, továbbá különösen, de nem kizárólag közüzemi díjat sem számít fel. Egyéb helyszínek megadásakor kérjük figyelembe venni a vizesblokkok, valamint a kapcsolódó helyiségek (legalább 1 db 10 fő befogadására alkalmas stábszoba székekkel és asztalokkal, valamint 1 db 10 fő befogadására alkalmas VIP szoba székekkel és asztalokkal) rendelkezésre állása elvart.

Valamennyi esemény kapcsán a befizetendő Artisjus díjakat, az Ajánlatkérő téríti a hatóság felé.

Az árazatlan költségvetésben szereplő tételek részletes műszaki leírása a következő:

Catering és tárgyi eszközei

Szendvicsebéd/vacsora 1.:

- sajtos, húsos, vegetáriánus szendvicsek (3 szendvics/fő)
- szénsavas és mentes ásványvíz (3 dl/fő)
- rostos üdítőitalok (2 dl/fő)
- kávé, tea (1 adag/fő)

Szendvicsebéd/vacsora 2.:

- sajtos, húsos, vegetáriánus szendvicsek (3 szendvics/fő)
- szénsavas és mentes ásványvíz (3 dl/fő)
- rostos üdítőitalok (2 dl/fő)
- kávé, tea (1 adag/fő)
- édes és sós aprósütemények (10 dkg/fő)

Ebéd (3 fogás ültetett menü):

- hideg előétel vagy leves
- főétel körettel és vegetáriánus választékkal
- desszert

Vacsora (2 fogásos ültetett menü):

- főétel körettel és vegetáriánus választékkal
- desszert

Büfévacsora:

svédasztalos rendszerben:

- kétféle hideg előétel
- salátabár
- négyféle meleg főétel körettel
- vegetáriánus választékkal
- kétféle desszert
- 2*2 dl ásványvíz/üdítő
- 1 adag tea vagy kávé

Folyamatos büfé 1:

létszámtól függően az alábbiak folyamatos biztosítása 1 óra időtartamra:

- kávé, tea
- szénsavas/rostos/szűrt üdítő
- szénsavas/ szénsavmentes ásványvíz

Folyamatos büfé 2.:

létszámtól függően az alábbiak folyamatos biztosítása 1 óra időtartamra:

- kávé, tea
- szénsavas/rostos/szűrt üdítő
- szénsavas/ szénsavmentes ásványvíz
- édes és sós aprósütemény

Büfé bekészítés 1.:

- kávé, tea (1 adag/fő)
- szénsavas/ szénsavmentes ásványvíz (3 dl/fő)
- szénsavas/rostos/szűrt üdítő (2 dl/fő)

Büfé 2. bekészítés:

- kávé, tea (1 adag/fő)
- szénsavas/ szénsavmentes ásványvíz (3 dl/fő)
- szénsavas/rostos/szűrt üdítő (2 dl/fő)
- édes és sós aprósütemény (10 dkg/fő)

Büfé 3. bekészítés:

- kávé, tea (1 adag/fő)
- szénsavas/ szénsavmentes ásványvíz (3 dl/fő)
- szénsavas/rostos/szűrt üdítő (2 dl/fő)
- édes és sós aprósütemény (5 dkg/fő)
- szendvics (2 db/fő)

Büfé 4. bekészítés:

- forralt bor, tea (2 dl/fő)
- szendvics (3 db/fő)
- vagdalt golyó, rántott csirkemell, sült csirkecomb (1 adag/fő)
- franciasaláta, görög saláta, majonézes cékla (1 adag/fő)
- sonkás hasé, apró pogácsa, édes apró sütemény (10 dkg/fő)

Büfé 5. bekészítés:

- szendvics (3 db/fő)
- saláta, húsgolyó, rántott hús (1 adag/fő)
- szénsavas/ szénsavmentes ásványvíz (3 dl/fő)
- szénsavas/rostos/szűrt üdítő (2 dl/fő)
- kávé (1 adag/fő)
- édes és sós aprósütemény (5 dkg/fő)

Büfé 6. bekészítés:

- kávé, tea (1 adag/fő)
- szénsavas/ szénsavmentes ásványvíz (3 dl/fő)
- szénsavas/rostos/szűrt üdítő (2 dl/fő)
- szendvics (3 db/fő)
- gyümölcs (minimum 3 féle gyümölcs, 10 dkg/fő adag)

Büfé 7. bekészítés: zöld catering keretében érkezési asztalra bekészített 2 féle étvágyfalatka, 3 féle meleg étel, 3 féle hideg étel, 3 féle saláta, 3 féle desszert, 3 féle pékáru, 5 féle gyümölcs, helyi termékek felhasználásával, **KIZÁRÓLAG EGÉSZSÉGES ALAPANYAGOKBÓL, KIZÁRÓLAG ÚJRAHASZNOSÍTHATÓ VAGY BIOLÓGIAILAG LEBOMLÓ TÁLAKKAL, TÁNYÉROKKAL, POHARAKKAL ÉS EVŐESZKÖZÖKKEL**

- 2 féle étvágyfalatka (2 db/fő)
- 3 féle meleg étel (1-1 adag/fő)
- 3 féle hideg étel (1-1 adag/fő)
- 3 féle saláta (1-1 adag/fő)
- 3 féle desszert (1-1 adag/fő)
- 3 féle pékáru (1-1 db/fő)
- 5 féle gyümölcs (10 dkg/fő)

Büfé 8. bekészítés: fenntartható catering: lebomló, újrahasznosítható eszközök, vegyszermentes zöldségek, helyi, szezonális alapanyagok

- mini burger (2 db/fő)
- húsos quiche (1 adag/fő)
- zöldséges quiche (1 adag/fő)
- szezonális salátakeverék (1 adag/fő)
- aszalványos zabkeksz (5dkg/fő)
- fűszeres keksz (5dkg/fő)

Italcsomag 1.:

- szénsavas és szénsavmentes ásványvíz 0,33 l-es kiszerelésben (2*0,33 l/fő)

Italcsomag 2.:

- szénsavas és szénsavmentes ásványvíz 0,5 l-es kiszerelésben (2*0,5 l/fő)

Italcsomag 3.:

- szénsavas és szénsavmentes ásványvíz 1,5 l-es kiszerelésben (1*1,5 l/fő)

A „Pénzügyi Ajánlat fülön előforduló „gyorsan lebomló” eszközök alatt Ajánlatkérő a PLA, búzakorpa, fa, cukornádból készült eszközöket érti.

Valamennyi „Büfé bekészítés” és/vagy „Italcsomag” és/vagy „Büfévacsora” megrendelése esetén, Ajánlattevő köteles 1 órában 1 fős felszolgálói személyzetet biztosítani.

Fizetős büfészolgáltatás.:

Szabadtéri helyszín esetén, Ajánlattevő köteles gondoskodni fedett elárúsító pontról (pl.: konténer, 5*10m sátor stb.), annak mosható talapatáról (pl.: fakazettás talapat stb.).

Ajánlattevő köteles a rendezvény, valamint helyszínének és maga a rendezvény jellege és létszáma alapján Ajánlattevő javaslata alapján Ajánlattevővel egyeztetve minimum az alábbi termékeket (vagy azzal megegyező) tartani a rendezvények teljes ideje alatt:

- 3 féle édesség (csoki, marlenka, sütemény, gofri, palacsinta, jégkrém, stb)
- 2 féle sós nassolnivaló (chipsz, ropi, pattogatott vagy főtt kukorica)
- 1 féle gyorsétel (amerikai hotdog, hamburger, gyros, melegszendvics),

továbbá italok közül:

Tétel:	Kiszerezés:	Maximális bruttó eladási ár:
Sör (Heineken, Tuborg, Dreher)	0,4l; csapolt	300 Ft
Üdítő (Pepsi, Coca-Cola termék család)	0,5l; PET palack	350 Ft
Ásványvíz (Pepsi, Coca-Cola termék család)	0,5l; PET palack	250 Ft
Energiaital (Red Bull, Monster)	0,25l doboz	350 Ft
Kávé	frissen főzött	200 Ft
OEM minőségi bor	dl	120 Ft

A bevétel kizárólag az Ajánlattevőt illeti meg, Ajánlatkérő semmilyen kötelezettséget nem vállal a bevétel mértékére.

Hangosítás, hangtechnika, technikai eszközök**Színpadépítés 1:**

0,2 méter magas színpad építése és bérleti díja, szoknyázása, bontása, szabadtér esetén fedése, világításhoz szükséges tomcat vagy csörlős állvány építése, igény szerinti világítás biztosításával

Színpadépítés 2:

0,4 méter magas színpad építése és bérleti díja, szoknyázása, bontása, szabadtér esetén fedése, 30 cm-nél magasabb színpad esetén lépcső biztosítása, világításhoz szükséges tomcat vagy csörlős állvány építése

Színpadépítés 3:

1-1,6 méter magasságig állítható színpad építése és bérleti díja, szoknyázása, bontása, szabadtér esetén fedése, 30 cm-nél magasabb színpad esetén lépcső biztosítása, világításhoz szükséges tomcat vagy csörlős állvány építése

Színpadépítés 4:

0,6 - 1,6 méter magasságig állítható színpad építése és bérleti díja, szoknyázása, bontása, ellátása csúszásmentes felülettel, ha szükséges, szabadtér esetén fedése, 30 cm-nél magasabb színpad esetén lépcső biztosítása, világításhoz szükséges tomcat vagy csörlős állvány építése

Terem, helyszín

A rendezvényhelyszínnek tartalmaznia kell a ültetéshez szükséges székeket.

A rendezvényhelyszín megközelítésénél a távolságot gyalogos megközelítéssel értendő.

A rendezvényterem létszáma széksoros elrendezéssel értendő.

A terembérlet, vagy helyszín bérlet alkalmával Ajánlattevő feladata legalább 10 db parkoló biztosítása a rendezvény alatt.

