



Szegedi Szakképzési Centrum
Kálvária sgt. 84-86.
Szeged
6725

USZFH/633/002499-1/2025

+36 (62) 554 560
<http://szakkepzezszege.hu>
foigazgato@szakkepzezszege.hu
kancellar@szakkepzezszege.hu

AJÁNLATTÉTELI FELHÍVÁS

A Szegedi Szakképzési Centrum ajánlatot kér és pályázatot hirdet a vagyonkezelésében álló, -büfé helyiségek üzemeltetési célú bérbevételére az alábbiakban részletezettek szerint.

A pályázat tárgya: Szegedi Szakképzési Centrum intézményeiben büfé helyiségek üzemeltetésre történő bérbeadása 2026-2027.

Ajánlatok benyújtásának határideje: 2025.10.20.

Az intézmények és a büfé helyiségek adatait, valamint a minimum bérleti díjak összegét az 1. számú melléklet tartalmazza.

A Szegedi Szakképzési Centrum nyilvános ajánlattételi felhívást hirdet intézményeinek büfé helyiségek üzemeltetési célú bérbeadására **2027. december 31. napjáig.**

Ajánlatkérő szándéka, hogy az iskolai büfé egészséges termékeket kínáljon, kínálata megfeleljen az iskolai büfében nem forgalmazható tiltott termékekre vonatkozó törvényeknek, rendeleteknek és az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet állásfoglalásának (lásd: melléklet).

A büfé helyiség megtekintésére - előzetes egyeztetés után - lehetőség van. A megtekintéssel kapcsolatban információt adó személy: Szabó Ádám Márk *működtetési (műszaki) ügyintéző* (elérhetőség: +36 30 393 8620; e-mail: szabo.adam.mark@szakkepzezszege.hu).

Az ajánlat tartalmi és formai követelményei:

- Egy Ajánlattevő több büfé helyiség üzemeltetésére tehet ajánlatot, de az ajánlatoknak az 1. számú melléklet szerint felsorolt helyiségekhez azonosíthatóknak kell lenniük.
- Nyilatkoznia kell arról, hogy legalább 5 (öt) éves igazolható szakmai tapasztalattal rendelkezik iskolai büfék üzemeltetésében.
- A nyertes Ajánlattevőnek kell az intézményben található büfé helyiséget az élelmiszer forgalmazásra és tárolásra vonatkozó jogszabályi és szakhatósági előírások alapján átalakítani és üzemeltetnie saját költségén. Az Ajánlattevő köteles figyelembe venni az Ajánlatkérő és az érintett intézmény észrevételeit a büfé termékválasztékának kialakításánál.
- Tartalmaznia kell a pályázó nevét, székhelyét, cégjegyzékszámát vagy egyéni vállalkozói igazolvány számát, elérhetőségét.
- Tartalmaznia kell a havi összes nettó bérleti díj mértékére vonatkozó ajánlatát, valamint a duális képzésben foglalkoztatni vállalt tanulói létszámot.
- Ajánlattevő nyilatkozzon arra vonatkozóan, hogy a pályázat benyújtásától számított 60 napra az Ajánlattevő ún. ajánlati kötöttséget vállal.
- Ajánlattevő nyilatkozzon arra vonatkozóan, hogy a pályázó tudomásul veszi, hogy a bérlemény bérleti jogát át nem ruházhatja, bérleti társ sem vonható be a jogviszonyba.
- Ajánlattevő nyilatkozzon arra vonatkozóan, hogy a pályázó a bérleményt csak iskolai büfé céljára használhatja.
- Ajánlattevő nyilatkozzon arról, hogy tudomásul veszi a bérlemény kizárólag az üzemeltetési időszak alatti használatát.

- Küldje meg nyilatkozatát/dokumentum másolatát a HACCP kibővített rendszerének vagy magasabb minőségirányítási rendszernek való megfelelésről.
- Nyilatkozatot arról, hogy a bérleti díjon és közüzemi költségen felül további szolgáltatás nyújtását vállalja-e.
- Ajánlattevő nyilatkozzon arra vonatkozóan, hogy a pályázónak nincs az államháztartás felé fennálló köztartozása. A pályázó kiemelten fontos kötelezettsége a tevékenységéhez szükséges hatósági, szakhatósági és működési engedélyek beszerzése saját költségén.
- Ajánlattevő nyilatkozzon arra vonatkozóan, hogy a pályázó bérlőként elfogadja a határozott idejű szerződés rendes felmondásának (30 napos felmondási idővel) lehetőségét.
- **A nyilatkozat a tételeket felsorolva összevontan is megtehető az ajánlattételi felhívás 3. számú mellékletében.**
- Az eljárás nyelve magyar.
- Az ajánlattevő szerepel a köztartozásmentes adózói adatbázisban vagy ajánlatában **nyilatkozzon** arról, hogy cégének adóhatóságnál tartozása nincs, pénzügyi intézményeknél sorban álló kifizetetlen tartozása nincs.
- Az ajánlat cégszerű aláírással érvényes, azaz hivatalos aláírással és pecséttel ellátva.

Az Ajánlattevőknek a következő szempontok szerint kell a pályázatát összeállítania:

- a pályázó szakmai múltja, gyakorlata és referenciái rövid bemutatása,
- a minimálisan megállapított bérleti díjon felül vállalt egyéb kötelezettségek leírása és éves bruttó értéke, amennyiben ilyet vállal,
- tervezett kínálati lista (étel- és itallap) bemutatása (bruttó eladási árakkal),
- a pályázó által a minimális bérleti díjon felül fizetni vállalt nettó havi bérleti díjra tett ajánlat,
- nyilatkozat az üzemeltetés során felhasznált, mérőórával igazolt közüzemi költségek megfizetésének vállalásáról,
- a duális képzésben foglalkoztatni vállalt tanulói létszám.
- az Ajánlattevő nyilatkozatát arról, hogy a jelen ajánlattételi felhívás 2. számú mellékletében szereplő, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet állásfoglalásának mindenben megfelelően összeállított, kínálati listája az egészséges ételeket és italokat tartalmazza, de az állásfoglalásban szereplő tiltott termékeket nem.

Az elbírálás során az értékelés szempontjai és súlyarányai:

- A minimális nettó bérleti díjon felüli nettó ajánlati ár minden megkezdett ezer forintként 1 pont.
- Ajánlattevő részvétele a duális képzésben: a duális képzésbe bevonni kívánt diákok számával megegyező pontszám, de maximum 12.
- A bérleti díjon felül vállalt egyéb kötelezettségek minden megkezdett Húszezer forintként 1 pont.
- Igazolt iskolai büfék üzemeltetésében szerzett szakmai tapasztalat 5 (öt) éven felüli része alapján évente 1 pont, de maximum 10.

Bírálat ponteredmény: a bírálati szempontok szerinti pontszám matematikai összege.

Az azonos pontszámot elért pályázók rangsorát az ajánlott bérleti díj nagysága dönti el.

Az Ajánlatkérő fenntartja magának a jogot, hogy a pályázatot eredménytelenné nyilvánítsa.

A nyertes Ajánlattevőnek havonta bérleti díjat és a mért közüzemi költséget kell fizetni a büfé helyiségének használatáért az Ajánlatkérő által kiállított számla alapján.

A bérleti díj fizetésének kötelezettsége csak szeptember 1. és június 15. között tartó időszakban (9,5 hónap) áll fenn. A mért közüzemi költségek megtérítésére a teljes bérleti időszakban köteles.

Nyitvatartási idő: a tanév szorgalmi időszakában (szeptember 1. és június 15. között) tanítási napokon 07:00 órától legalább 15:00 óráig folyamatosan.

Az ajánlatot elektronikusan cégszerűen (aláírva és lebélyegezve) kell benyújtani a ajanlat@szakkepzezszege.hu elektronikus levélcímre 2025. október 20. napja 23:59 óráig. A határidőn túl érkezett ajánlatok nem kerülnek értékelésre.

A büfé üzemeltetése csak a szükséges engedélyek, és a vonatkozó aláírt üzemeltetési szerződés megléte esetén kezdhető meg. Az engedélyek hiteles másolatai a szerződés mellékletét képezik.

Érvénytelen a pályázat, ha nem az ajánlattételi felhívásban meghatározott feltételek szerint nyújtja be ajánlatát.

Kizáró okok

1. Kizárásra kerül az az Ajánlattevő, aki a pályázat elbírálását megelőző három évben (2023. január 1. napját követően) a Szegedi SZC intézményeiben bérleti szerződéssel rendelkezett és a bérleti vagy más díjak fizetésében 2 hónap, vagy attól több fizetési elmaradása volt.
2. Kizárásra kerül az Ajánlattevő, akiről az ellenőrzés során kiderül, hogy hamis nyilatkozatot tett.

Hiánypótlására kizárólag a szerződéshez szükséges engedélyek vonatkozásában van mód!

Eredményhirdetés: 2025. október 27.

A büfé, a szerződés megkötését követően, az 1. számú mellékletben található táblázatban szereplő időponttól vehető bérbe.

Ajánlatkérő nem vállal felelősséget az elállásból származó következményekért. Ajánlatkérő a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. tv. 6:74. § (2) és (3) bekezdései alapján kiköti és egyben tájékoztatja az ajánlattevőt, hogy az ajánlatkérőnek a jelen felhívás megküldésével szerződéskötési kötelezettsége nem keletkezik, ajánlatkérő a felhívását legkésőbb a felhívásban megjelölt határidőig visszavonhatja.

Mindezek alapján a jelen ajánlatkérés az Ajánlatkérő részéről nem minősül kötelezettségvállalásnak.

Az ajánlat tárgyát az e-mail tárgyában kérjük feltüntetni: „Szegedi SZC BÜFÉ”

Az ajánlatkérő kapcsolattartója:

Kovács-Mészáros Emma beszerzési és működtetési vezető
meszaros.emma@szakkepzezszege.hu
Tel.: +36 62 554-564

Lezárva: Szeged, 2025. október 02.

Avramucz Mihály
kancellár

Szegedi Szakképzési Centrum

Mellékletek: 1. számú melléklet: Az intézmények és a büfé helyiségek adatai
2. számú melléklet: Büféárak ajánlás és javaslat a választékra.

Szegedi SZC iskoláiban működő büfék adatai

Intézmény neve	Intézmény székhelye	Helyiségek száma, funkciója, összes alapterülete		Potenciális vevőkör	Üzemeltetés kezdete	Minimum nettó bérleti díj	Mérés alapján fizetendő még
Szegedi SZC Csonka János Technikum	6726 Szeged, Temesvári krt. 38.	2 db	Eladótér, raktár	19,50 m ²	550 fő	2026.01.01	80 000 Ft/hó áramfogyasztás
Szegedi SZC Déri Miksa Műszaki Technikum	6724 Szeged, Kálvária tér 7.	1 db	Eladótér	18,10 m ²	560 fő	2026.01.01	80 000 Ft/hó áramfogyasztás
Szegedi SZC Gábor Dénes Technikum és Szakgimnázium	6724 Szeged, Mars tér 14.	3 db	Eladótér, két raktár	60,00 m ²	1 050 fő	2026.01.01	120 000 Ft/hó víz- és áramfogyasztás
Szegedi SZC József Attila Általános Iskola és Szakképző Iskola	6723 Szeged, Gyilk u. 3.	2 db	Eladótér, raktár	16,68 m ²	280 fő	2026.01.01	50 000 Ft/hó víz- és áramfogyasztás
Szegedi SZC Körösy József Közgazdasági Technikum	6720 Szeged, Stefánia 14.	2 db	Eladótér, raktár	11,00 m ²	730 fő	2026.01.01	85 000 Ft/hó áramfogyasztás
Szegedi SZC Krúdy Gyula Technikum és Szakképző Iskola	6723 Szeged, József A. sgt. 120.	2 db	Eladótér, raktár	19,00 m ²	770 fő	2026.09.01	85 000 Ft/hó víz- és áramfogyasztás
Szegedi SZC Móravárosi Technikum és Szakképző Iskola (MÓRA épület)	6725 Szeged, Kálvária sgt. 84-86.	2 db	Eladótér, raktár	28,10 m ²	360 fő	2026.09.01	75 000 Ft/hó áramfogyasztás
Szegedi SZC Móravárosi Technikum és Szakképző Iskola (TÁPAI épület)	6726 Szeged, Kálvária sgt. 84-86.	4 db	Eladótér, raktár, előtér, mosdó	39,48 m ²	400 fő	2026.09.01	110 000 Ft/hó áramfogyasztás
Szegedi SZC Vasvári Pál Gazdasági és Informatikai	6722 Szeged, Gutenberg u. 11.	5 db	Eladótér, előtér, raktár, öltöző,	19,05 m ²	630 fő	2026.01.01	95 000 Ft/hó áramfogyasztás
Szegedi SZC Vedres István Technikum	6720 Szeged, Horváth M. u. 2-6.	7 db	Előkészítő, mosogató, eladótér, raktár, öltöző, mosdó, folyosó	32,75 m ²	530 fő	2026.01.01	90 000 Ft/hó áramfogyasztás

Iskolai büfék szerepe és felelőssége¹

Fontos nagy hangsúlyt fektetni a gyermekek egészséges táplálkozására, hiszen egy gondosan összeállított étrend hozzájárul a gyermekek megfelelő szellemi és fizikai fejlődéséhez, segít számos megbetegedés kockázatát csökkenteni. Ezen túlmenően a gyermekkorban kialakult táplálkozási szokások nagyban befolyásolják a felnőttkori táplálkozási szokásokat is. Ha a gyermek az iskolai oktatás során elsajátítja az egészséges táplálkozás ismereteit, és azokat az ételeket találja a büfében, amelyek rendszeres, mindennapi fogyasztására van szükség, akkor az iskola nemcsak oktatja, hanem meg is teremti a gyermekek számára az egészséges táplálkozás lehetőségét.

Ajánlás az iskolabüfék kínálatának kialakításához (élelmiszerek szerinti csoportosítás)

1. **Húsok**

A büfé választékban a sovány húsok különféle szendvicsekben (például baromfi- és sovány sertéshúsból készült natúrszeletként) jelenjenek meg.

2. **Húskészítmények**

Elsősorban sovány húskészítményekre van szükség (Párizsi, Virsli, sonkafélék, Zala felvágott, zöldséges felvágottak). Felhasználhatók: szendvicseben vagy saláta részeként.

3. **Belsősegből készült készítmények**

Belsőségek önállóan nem jelennek meg a büfékínálatban, csak készítményként. Felhasználhatók: szendvicsek készítéséhez (például különböző májkrémek, kenőmájas).

4. **Hal, halkonzervek**

Halkonzervekből halas szendvics készíthető, igény szerint.

5. **Tej, kefir, joghurt**

A tejnek és a tejes italok a táplálkozásban kiemelt jelentősége van, ezért állandóan jelen kell lennie a büfékínálatban. A szokásos forma: 2 dl-t tartalmazó dobozos tej. Kedvelt és az egészséges táplálkozásba jól illeszkedő tejtermék a joghurt (natúr, gyümölcsös- és müzlis változata), joghurtital és a kefir is, ezek is a mindennapi kínálat részei.

6. **Sajt, túró**

Szeletelhető kemény, ill. félkemény sajtok szendvicsek részeként, a kockasajt szintén szendvicseben vagy önállóan, darabonként árusítható. Natúr és ízesített sajtokkal bővíthető a választék. A sajt- ill. túrókrémek elsősorban szendvicsek elkészítéséhez használhatók fel.

7. **Margarin, vajkrémek**

Szendvicsek elkészítéséhez kerülnek felhasználásra.

8. **Cukor, méz**

A helyben készült italok édesítésére használható. A hozzáadott cukor-tartalom minél kevesebb legyen!

9. **Gabonapelyhek, gabonakészítmények**

Az alábbi készítmények szerepelhetnek a kínálatban:

- Müzli-szeletek
- Teljes értékű gabonát tartalmazó kekszfélék, puffasztott gabonaszeletek, extrudált kenyerek
- Gabonapelyhek
- Natúr (nem édesített) müzli, natúr- vagy gyümölcsjoghurttal

10. **Kenyérfélék, péksütemények**

¹ Forrás: Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (<https://www.ogyei.gov.hu/iskolabufe/>)

Kenyérből, zsemlekből ill. kiflik választékából elsősorban a teljes kiőrlésűek típusúak kerülhetnek a büfében árusításra.

A péksütemények közül a nagy só- és zsiradéktartalmúak, illetve hozzáadott cukorban gazdag termékek, cukrozott pékáru kínálata kerülendő! Sós kifli helyett magvas vagy sajtos pogácsa ajánlható.

11. Burgonya

A különféle, sóban és zsiradékban gazdag burgonya készítmények semmilyen formában nem árusíthatók a büfében.

12. Zöldségfélék (friss, saláta, konzerv)

A zöldségfélék kínálata elválaszthatatlan része legyen az iskolai büféknek, elsősorban szendvicsek összeállításához javasoltak (minden szendvics tartalmazzon zöldséget is). Felhasználhatók saláták alapanyagaként is. A salátaönteteknek 2 alaptípusa jöhet szóba:

- natúr, vagy ízesített joghurtos/kefíres és
- ecetes-olívaolajos.

13. Gyümölcsök (friss, befőtt, kompót, aszalt)

A gyümölcsök nélkülözhetetlen részei az egészséges táplálkozásnak, valamint az iskolai büfék kínálatnak is. Friss gyümölcsök, az évszaknak megfelelően aszalt gyümölcsök, kis adagokban.

14. Tojás

Keményre főzve salátához alapanyagként, vagy szeletelve szendvicsek készítéséhez (szendvicskrém formájában is).

15. Olajos magvak

Felhasználható kis csomagolásban; tisztított napraforgómag, tökmag, mandula, dió, „diák csemege”. Földimogyoró nem javasolt az esetleg előforduló allergiás reakció veszélye miatt. Sózott olajos magvak iskolabüfében árusítása sem megengedett.

17. Rostos üdítők

100 %-os gyümölcslé vagy zöldséglé legyen a választékban, de 25 % alatti gyümölcs-/zöldséglé nem árusítható.

18. Egyéb italok

A szénsavas-, és szénsavmentes ásványvizeknek mindenképpen helye van az iskolabüfé kínálatában, árusítása 0,5 literes kiszerelésben ajánlott.

Koffeintartalmú („energia-italok”, kávé) a természetes koffeintartalmúak kivételével (pl. csokoládés tej, tea) és alkoholtartalmú italok árusítása tilos.

Javaslat az iskolai büfék választékára

Szendvicsek:

- Felvágottas szendvics (korpás, magvas vagy rozsos zsemle, kifli, kenyér; margarin; zöldség; sovány felvágott)
- Májkrémes szendvics (korpás zsemle; májkrém; zöldség, esetleg mustárral)
- Sajtós szendvics (korpás zsemle, rozsos zsemle; margarin; zöldség; szeletelt vagy reszelt sajt)
- Túrókrémes szendvics (korpás zsemle; tavaszi vagy körített túró; zöldség)
- Halas szendvics (korpás zsemle; halkrém konzerv halból, citromlével, margarinnal zöldség);

Saláták:

- Joghurtos kukoricasaláta reszelt sajttal
- Vegyes saláta hamis majonézzel
- Görög saláta (vagy ehhez hasonló jellegű saláta, olívaolajos, ecetes öntettel)
- Virsli saláta
- Saláta-mix (idény szerint kapható friss, aprított zöldségkeverék öntettel vagy anélkül, esetleg olajos magvakkal, sajttal, túróval, sonkával dúsítva);

Italok:

- Tej (2 dl-es, iskolatej)
- Tej alapú turmixital (ízesített, illetve gyümölcsös)
- Joghurt poharas gyümölcsös, müzlis, natúr joghurtital
- Kefir
- Ásványvíz (szénsavas és szénsavmentes, 5 dl-es egységekben, vagy adagolva);

„Édességek” és „nassolnivalók”:

- Müzli szeletek
- Aszalt gyümölcsök (kis adagokban)
- Olajos magvak (kis adagokban)
- Teljes kiőrlésű gabona-termékből készült keksz, puffasztott gabonaszelet, extrudált kenyér
- Tejtermék desszertek (krémtúró, joghurthab, puding);

Önállóan kapható termékek:

- zsemle (korpás, magos, rozsos stb.)
- kifli (korpás, magos, rozsos stb.)
- kenyérszelet (korpás, magos, rozsos stb.)
- sajtós vagy magvas pogácsa
- lekvár (20 g-os adagokban)
- túrókrém, sajtkrém (kis adagokban)
- friss gyümölcsök (évszaknak megfelelően).

NYILATKOZAT

„Szegei Szakképzési Centrum intézményeiben büfé helyiségek üzemeltetésre történő bérbeadása
2026-2027”

Alulírott, mint a(z)
ajánlattevő (székhely:) cégjegyzésre jogosultja vagy szabályszerű
meghatalmazással rendelkező képviselője az alábbiak szerint nyilatkozom, hogy:

1. Az ajánlattételi felhívásban és az ajánlattételi dokumentációban foglalt valamennyi formai és tartalmi követelmény, utasítás, kikötés és műszaki leírás gondos áttekintése után kijelentem, hogy az ajánlattételi felhívásban és az ajánlattételi dokumentációban foglalt valamennyi formai és tartalmi követelményt megismertük, megértettük és azokat a jelen nyilatkozattal feltétel nélkül és visszavonhatatlanul elfogadjuk, nyertességünk esetén a szerződést megkötjük, az abban foglalt feltételek szerint az ajánlatunkban meghatározott ellenszolgáltatás ellenében teljesítjük.
2. A pályázat benyújtásától számított 60 napra a pályázó ún. ajánlati kötöttséget vállal.
3. Legalább 5 (öt) éves igazolható szakmai tapasztalattal rendelkezik iskolai büfék üzemeltetésében.
4. Tudomásul veszem, hogy a bérlemény bérleti jogát át nem ruházhatom, bérleti társ sem vonható be a jogviszonyba.
5. A bérleményt csak iskolai büfé céljára használom.
6. A bérlemény kizárólag az üzemeltetési időszak alatti használatát tudomásul veszem.
7. Hivatalos dokumentum másolatát a HACCP kibővített rendszerének vagy magasabb minőségirányítási rendszernek való megfelelésről ajánlattétellel egyidőben megküldöm az ajánlatkérő részére.
8. Kijelentem, hogy cégének nincs az államháztartás felé fennálló köztartozása.
9. Vállalom a tevékenységéhez szükséges hatósági, szakhatósági és működési engedélyek beszerzését saját költségen.
10. Bérliként elfogadom a határozott idejű szerződés rendes felmondásának (30 napos felmondási idővel) lehetőségét.
11. Bérleti díjon és közüzemi költségen felül további szolgáltatás nyújtását vállalom/nem vállalom.
(aláhúzendő)

....., 2025.....

.....
ajánlattevő cégszerű aláírása