

Egyetemi menza konyha üzemeltetési, bérleti pályázati felhívás



A pályázat főbb adatai:

Pályázat megnevezése:	Egyetemi menza konyha bérleti felhívás
Bérlemény helyszíne:	6000 Kecskemét, Izsáki út 5. (10212 hrsz.)
Ajánlatkérő megnevezése:	WEPMARK Holding Kft.
Ajánlatkérő címe:	6000 Kecskemét, Izsáki út 5.
Ajánlatkérő adószáma:	24383842-2-03
Kapcsolattartó neve:	Tarnóy Anna, ügyvezető
Kapcsolattartó elérhetősége:	tarnoy.anna@wepmark.hu, +36 30 259 2793

A pályázat tárgya: A kecskeméti CAMPUS Kollégium I. épület földszintjén található konyhában hideg-meleg étel előállítására vonatkozó üzemeltetési / bérleti pályázat.

A Wepmark Kft. a tulajdonát képező 6000 Kecskemét, Izsáki út sz. alatti, 1021 hrsz-ú, kecskeméti CAMPUS területén, a Kollégium I. épület földszintjén található konyha üzemeltetésére nyílt pályázatot ír ki. A konyha végleges kialakítására a jelenleg kivitelezés alatt álló épületben a nyertes pályázóval történő egyeztetést követően kerül sor.

Bérleményi környezet bemutatása:

Kecskemét Nyugati-kapu városfejlesztési övezetében a Rudolf laktanya, a Széktói stadion és a Neumann János Egyetem GAMF és KVK Karának épületei által határolt területen jött létre az új kecskeméti egyetemi CAMPUS épületegyüttes. A fejlesztés első ütemében került átadásra a közel 15.850 m²-es hasznos alapterületű Oktatási épület, 4 szinten, 1200 hallgató és több mint 200 dolgozó egyidejű befogadására. A fejlesztés második ütemében készül el a 600 fős kollégiumi épületegyüttes, valamint az Innovációs Iroda épület 300 munkahellyel.

Ajánlatkérő hosszútávú megbízható Bérlet/Üzemeltetőt keres, aki a nívós épületegyüttesnek és a központi elhelyezkedésnek köszönhetően frekvenciált Bérleményben, a hallgatók és oktatók, dolgozók étkezési igényeinek választékos, megfizethető árú kielégítését biztosítja.

Pályázni két konstrukcióban lehet:

1. konstrukció	Ajánlatkérő által kialakított és teljeskörűen berendezett 600 adagos főzőkonyha bérlete és üzemeltetése
2. konstrukció	Ajánlatkérő által biztosított tálaló, melegítő konyha területének bérlete és üzemeltetés, saját tulajdonú konyhai gépekkel, berendezésekkel.

A két konstrukcióra külön kell pályázni.

Mindkét konstrukcióban a nyitvatartás és így a szolgáltatási időszak:

Hétfő – péntek 11.00 – 19.00

Bérleti jogviszony fő feltételei

Bérleti időtartam: határozott, 36 hónap + 24 havi opcióval (várhatóan 2027.08.01.-től)

Bérleti díj: ajánlattétel alapján / fix összeg

Kaució: 3 havi bérleti díj

Közüzemi költségek: bérletet terhelik

Karbantartás: bérleti felelősség és költség

Pályázható konstrukciók bemutatása:

1. konstrukció

Kialakított és teljeskörűen berendezett 600 adagos **főzőkonyha** bérlete és üzemeltetése

Alapadatok:

1. Üzletkör: Főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem
2. Üzlet típus: melegkonyha
3. A fogyasztótér kapacitása: 150 férőhelyig
4. Az értékesítés – fogyasztás rendszere: önkiszolgálás
5. A konyhaüzem kapacitása: 600-800 ételadag
6. A konyhaüzem jellege: főzőkonyha, nyersanyagok helyszíni előkészítésével
7. Tervezett választék: napi menük
8. Tervezett dolgozói létszám: 13 fő
9. Napi üzemidő, műszakok: 8 óra, 1 műszak
10. Az üzemi szintek száma: egy (földszint)
11. Árubeszállítás: gazdasági bejáraton át
12. Személyzeti bejáró: gazdasági bejáraton át
13. Nyersanyagok előkészítettségi foka:

jellege	állapota
Húsok, tökehúsok (sertés, marha)	kereskedelmileg darabolt, bontott, előhűtött vagy mélyhűtött
Húsok, szárnyasok (csirke, pulyka, liba, stb.)	kereskedelmileg bontott, csomagolt, mélyhűtött
Húskészítmények	hűtést igénylő; hűtést nem igénylő, csomagolt
Halak	mélyhűtött
Tej-tejtermékek	hűtést igénylő, csomagolt
Tojás	egész, fertőtlenített
Finompékárúk	beszállítottak
Zöldségek, gyümölcsök	friss, zömében tisztított; konzerv; mélyhűtött

14. Tervezett étel-, és italválaszték:

étel / ital	választék
főétkezések	önkiszolgálás, min. 6 féle
italok	alkoholmentesek

Jótállás, garancia

Garancia, jótállás: minden konyhagépre az Ajánlatkérő 3 éves jótállással rendelkezik, anyaghibából és gyártási hibából adódó üzemzavarok esetére.

A bérleti időszak alatt szerviz- és karbantartási szerződést kell vállalni, melyet Bérelő köteles megkötni, az átadott berendezések karbantartására jogosult szakcéggel. Ez magában foglalja a hűtőket, mélyhűtőket, minden hűtőkamrát, a fagylalttároló rekeszeket, az étjégkészítőt, adagolókat és minden egyéb hűtött berendezést, főző és sütő edényeket, berendezéseket.

Részletes gépleírás, berendezés lista és technológiai rajz az 1-3. sz. mellékletekben látható.

A bérlemény helyiségei:

A1 – főzőkonyha	36 m ²	E4 - hűtőkamra 1. (8,5 m ³)	3,4 m ²
B1 - fogyasztói edény mosogató	19,5 m ²	E5 - hűtőkamra 2. (11,3 m ³)	4,6 m ²
B2 - üzemi edény mosogató	9,4 m ²	E6 - hűtőkamra 3. (4,2 m ³)	1,8 m ²
C1 - free-flow terület	53 m ²	E7 – takarítószer tároló	1,2 m ²
D1 - zöldség előkészítő	7,8 m ²	E8 – hulladéktároló	5,3 m ²
D2 - húselőkészítő	12,5 m ²	F1 – iroda	4,7 m ²
E1 - szárazáru raktár	14 m ²	G1 - szociális blokk 1.	11,4 m ²
E2 - földesáru raktár	5 m ²	G2 - szociális blokk 2.	16,5 m ²
E3 - mélyhűtőkamra (21 m ³)	11 m ²	H1 - áruátvevő terület	37 m ²

Főzőkonyha területe összesen: 238 m², amiből 53 m² a tálaló terület

Menza étterem / fogyasztótér: 247 m²

Ajánlatkérő a technológiai leírásban és a géplistán szereplő összes berendezést tételes leltár alapján nyertes Pályázó birtokába adja, továbbá biztosítja a menza étterem fogyasztótérének bútorzatát (25 asztal és 3 pados beülő étkező, 114 szék). Ld. bútorozási terv részlet:



2. konstrukció

600 adagos **tálaló / melegítő konyha** kialakítása és üzemeltetése

Alapadatok:

1. Üzletkör: Melegítőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem
2. Üzlettypus: melegkonyha
3. A fogyasztótér kapacitása: 150 férőhelyig
4. Az értékesítés – fogyasztás rendszere: önkiszolgálás
5. A tálaló konyha kapacitása: 600-800 ételadag
6. A konyhaüzem jellege: tálaló / melegítő konyha
7. Tervezett választék: napi menük
8. Tervezett dolgozói létszám: 5 fő
9. Napi üzemidő, műszakok: 8 óra, 1 műszak
10. Az üzemi szintek száma: egy (földszint)
11. Árubeszállítás: gazdasági bejáraton át
12. Személyzeti bejáró: gazdasági bejáraton át
13. Nyersanyagok előkészítettségi foka:

jellege	állapota
Húsok, tökehúsok (sertés, marha)	nem használnak fel
Húsok, szárnyasok (csirke, pulyka, liba, stb.)	nem használnak fel
Húskészítmények	hűtést igénylő; hűtést nem igénylő, csomagolt
Halak	nem használnak fel
Tej-tejtermékek	hűtést igénylő, csomagolt
Tojás	nem használnak fel
Finompékárúk	beszállítottak
Mélyhűtött finompékárúk	beszállítottak
Zöldségek, gyümölcsök	friss, zömében tisztított;

14. Tervezett étel-, és italválaszték:

étel / ital	választék
folyamatos ellátás	önkiszolgálás, min. 8 féle
italok	alkoholmentesek

Élelmiszer-szállítás: Az ételek érkezése zárt, tiszta, könnyen fertőtleníthető, élelmiszerszállításra alkalmas konténerekben vagy thermoboxokban történik.

Hőntartás és regenerálás: A melegítő konyha feladata az étel megfelelő fogyasztási hőmérsékleten tartása. Ez rozsdamentes acélból készült bain-marie (vízfürdős) melegítővel, valamint légkeveréses melegentartó szekrényekkel történik.

Tálalás: Az ételek kiosztása GN (Gastronorm) szabványos edényekből, rozsdamentes acél munkaasztalokon és pultokon történik.

A bérlemény helyiségei:

Befejező konyha	27,1m ²	Normál hűtőkamra (8,5 m ³)	3,1 m ²
Raktár	26,5 m ²	Mirelit hűtőkamra 2. (11,3 m ³)	1,8 m ²
Fogyasztó edény mosogató	17 m ²	Hulladéktároló	2,13 m ²
Free-flow terület	53 m ²	Takarítószer tároló	1,3 m ²
Szociális blokk	9,8 m ²	Árufogadó, közlekedő terület	16,8 m ²

Tálalókonyha területe összesen: 126 m², amiből 53 m² a tálaló terület

Menza étterem: 247 m²

Ajánlatkérő a beépített hűtőkamrákon, valamint az egyedi tálalópult bútoron kívül nem biztosít más berendezést a nyertes Pályázó részére, a menza étterem fogyasztótér bútorzatának (25 asztal és 3 pados beülő étkező, 114 szék) biztosítása mellett. A tevékenység ellátásához szükséges összes konyhaberendezés (hűtő-, főző- berendezések; mosogató; melegentartó tálaló) biztosítása Pályázó kötelezettsége és költsége.

Ajánlatkérő a helyiségek megfelelő előkészítését és gépészeti, villamos fogyasztásra alkalmas kialakítását biztosítja. Helyszínrajz az 4. sz. mellékletben látható

Pályázók kötelezettségei mindkét konstrukció esetén:

- a vonatkozó, mindekor hatályos jogszabályokban előírt élelmiszer-nyersanyagok energia- és tápanyagtartalmának biztosítása, változatos ételválasztékkal;
- a szakmai, egészségügyi, higiéniai, munka- és balesetvédelmi és tűzrendészeti jogszabályokban rögzített vonatkozó előírások betartása;
- az étkeztetési szolgáltatás teljesítéséhez szükséges személyi és tárgyi feltételek biztosítása;
- ételek megfelelő hőfokon történő tárolása és kiadása;
- diétás, különleges táplálkozási igényeket (vallási, etnikai) kielégítő étkezés igény szerinti biztosítása;
- 1 fő ételmezésvezető biztosítása az üzemeltetés napjáról kezdődően;
- az üzemeltetéssel és fenntartással kapcsolatosan felmerülő összes költség megfizetése (továbbszámlázás útján)
- a használatba adott gépek, berendezések rendeltetésszerű használata és tisztán tartása;
- a Pályázó az üzemeltetés teljes időszakára köteles biztosítást kötni. Pályázó felel az általa folytatott tevékenység körében okozott károkért a polgári jog általános szabályai szerint teljes kártérítési felelősséggel. Ennek megfelelően köteles megtéríteni, a 2013. évi V. törvény (Ptk) rendelkezései alapján mindazon vagyoni és nem vagyoni károkat, amelyek az üzemeltetésével összefüggésben, jogellenes magatartására visszavezethetően keletkeznek.

Pályázatot nyújthat be:

- magyarországi bejegyzett gazdasági társaság, vagy egyéni vállalkozó, mely:
 - o min. 5 éves vendéglátóipari és/vagy közétkeztetési tapasztalattal rendelkező szervezet és
 - o min. 500 adagos főzőkonyha üzemeltetési tapasztalattal rendelkezik.

Pályázat formai és tartalmi követelményei:

Benyújtandó pályázatnak formai megkötései nincsenek, azonban tartalmaznia kell:

- 1.) az ajánlattevő nevét, címét, elérhetőségeit
- 2.) cég esetén a cégkivonat hiteles másolatát, a cég képviselőjére jogosult nevét, elérhetőségét;
- 3.) legalább kettő szakmai referencia bemutatását;
- 4.) Pályázó nyilatkozatát arról, hogy az ajánlat benyújtásának időpontjában nem áll végelszámolási, felszámolási vagy csődeljárás alatt;
- 5.) nemleges adóigazolást, vagy köztartozásmentes adatbázisban való megjelenést;
- 6.) Pályázó nyilatkozatát arról, hogy vállalja a pályázati felhívásban foglalt feltételeket, valamint az általa nyújtott szolgáltatás minősége megfelel a vendéglátóipari termékek előállításnak és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételekről szóló 62/2011 (VI:30) VM rendeletben foglalt követelményeknek, és a közétkeztetésre vonatkozó valamennyi szakmai előírásnak;
- 7.) Pályázó nyilatkozatát arról, hogy igény szerint vállalja diétás, különleges táplálkozási igényeket (vallási, etnikai) kielégítő étkezés biztosítását;
- 8.) a Pályázó eddigi tevékenységének bemutatását, a megvalósítandó üzleti és üzemeltetési koncepció vázolását;
- 9.) Bérleti díj ajánlatot (5. sz mellékletben):
 - a. a megajánlott bérleti díjnak az 1. konstrukció esetén tartalmaznia kell a Pályázó birtokába és használatába adott, nettó kb. 210 millió forint összértékű konyhaberendezésnek, 20%-os maradványértékkel csökkentett amortizációs terhét (évi kb. 24 millió forint) is.

Pályázat benyújtása:

A pályázatokat zárt borítékban, cégszerű aláírással ellátva, postai úton vagy személyesen kell benyújtani az Ajánlatkérő székhelyén (6000 Kecskemét, Izsáki út 5.). A borítékon kérjük feltüntetni: „Pályázat egyetemi menza konyha üzemeltetésére”

A pályázatok beérkezésének határideje: **2026. július 20.** hétfő 16.00 óra

Ajánlatkérő igény esetén lehetőséget biztosít a Bérlemény (jelenleg építési munkaterület) helyszíni megtekintésére és bejárására előre egyeztetett időpontban. További felvilágosítás és időpontegyeztetés a titkarsag@wepmark.hu címen kérhető.

A pályázatok bontása és elbírálása:

A pályázatok bontására 2026. július 21. napján (kedden) 14.00 órakor kerül sor a Wepmark Kft. 3. emeleti irodájában.

Az ajánlatok elbírálásánál az Ajánlatkérő az alábbiakat veszi figyelembe:

- ajánlott bérleti díj mértéke
- szakmai tapasztalat és referenciák
- üzemeltetési koncepció minősége
- hosszú távú együttműködési szándék
- közétkeztetési referenciák

Hiánypótlásra minden pályázónak egy alkalommal van lehetősége. Ajánlatkérő fenntartja a jogot a pályázat eredménytelenné nyilvánítására, amennyiben:

- nem érkezik pályázat;
- kizárólag érvénytelen pályázat érkezik;
- a megajánlott bérleti díj nem éri el a szokásos piaci mértéket

Mellékletek:

1. Főzőkonyha berendezések leírása
2. Főzőkonyha géplista
3. Főzőkonyha technológiai rajz
4. Tálaló/melegítő konyha elrendezési helyszínrajz
5. Ajánlati lap

Kecskemét, 2026. július 10.