

**ELŐTERJESZTÉS**  
**Dombóvár Város Önkormányzata Képviselő-testületének**  
**2015. szeptember 24-i rendes ülésére**

**Tárgy:** A Dombóvár, Földvár utcában található volt MÁV étkezde felmérési eredménye

**Előterjesztő:** Tigelmann Péter alpolgármester

**Készítette:** Városüzemeltetési Iroda

**Tárgyalta:** Pénzügyi és Gazdasági Bizottság

**Tanácskozási joggal meghívott:** Téba Kft. képviselője  
Gulyásné Kovács Zita, az Integrált Önkormányzati Szervezet vezetője

**Költségvetési, pénzügyi-gazdálkodási szempontból ellenőrizte:**  
Kovács Gyula, a Pénzügyi Iroda vezetője

**Törvényességi szempontból ellenőrizte:**  
dr. Letenyei Róbert jegyző

## **Tisztelt Képviselő-testület!**

### **Előzmény:**

Az 1972/2013.(XII.18.) Korm. határozathoz kapcsolódóan döntés született a MÁV Zrt. tulajdonában levő, de a vasúttársaság feladatellátásához nélkülözhető dombóvári ingatlanok térítésmentes önkormányzati tulajdonba adásáról. A határozat alapján Dombóvár Város Önkormányzata tulajdonába került 1/1 tulajdoni arányban a Dombóvár, Földvár utcában található, dombóvári 1882/2 hrsz.-ú beépített terület megnevezésű (4016 m<sup>2</sup> nagyságú) étkezde.

Dombóvár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a 118/2015.(III.26.) számú határozatával támogatta, hogy készüljön megvalósíthatósági tanulmány a Földvár utcában található, volt MÁV étkezde központi főzőkonyhaként történő kialakítása és üzemeltetése tárgyában.

A közbeszerzésen kívüli beszerzési eljárás nyerteseként a budapesti székhelyű Téba Kft. készítette el a megvalósíthatósági tanulmányt.

A tanulmány célja Dombóvár közétkeztetésének racionalizálása, a meglévő technológiák modernizálása és az étkezés színvonalának javítása a főző- és tálalókonyhák fejlesztésével. A cél elérése érdekében a főzőkapacitások racionalizálására két verzió került megvizsgálásra.

1. A „MÁV étkezde” felújítása, hasznosítása és javaslatétel a közétkeztetési szolgáltatás átszervezés végrehajtására, valamint vizsgálata a kiszervezés lehetőségére.
2. A meglévő főzőkapacitások racionalizálása, összevonása, valamint javaslatétel a közétkeztetési szolgáltatás átszervezés végrehajtására, valamint vizsgálata a kiszervezés lehetőségére.

A projektet indokolja, hogy a közétkeztetést ellátó rendszer jelenleg szétaprózott, számos párhuzamosságot tartalmaz és ezáltal nem hatékony, valamint többletkiadásokat okoz az Önkormányzatnak.

### **A tanulmány főbb megállapításai:**

A település nevelési, oktatási intézményeiben jelenleg öt főzőkonyhát és öt tálalókonyhát üzemeltetnek. A főzőkonyhákból két gépkocsin történik az ételek kiszállítása a tálalókonyhákra. A bölcsődei ellátás sajátosságaira tekintettel a település bölcsődéje saját főzőkonyhával rendelkezik, kizárólag saját ellátásra termel. Az idős és szociális ellátásban egy főzőkonyhát és négy tálalókonyhát üzemeltetnek.

Az iparági szokások alapján ez rendkívül szétaprózott és nem hatékony rendszer. A költségek csökkentése, valamint az ellátás színvonalának emelése érdekében javasolt a főzőkapacitások centralizálása.

A főzőkapacitások racionalizálása érdekében, valamint az egységes minőségű szolgáltatás megteremtésére az Önkormányzat javasolta a tulajdonába került 4016 m<sup>2</sup> nagyságú, „MÁV étkezde” megnevezésű ingatlan hasznosítását.

Másik megoldásként a jelenlegi rendszer hatékonyabbá tételével lehet biztosítani a közétkeztetést. A rendelkezésre álló főzőkonyhák összevonása a felmérés alapján lehetséges, így az ellátottak köre szerint csoportosítva lehet elkülöníteni a főzőkapacitásokat.

- Bölcsődei ellátás – Bölcsődei konyha
- Óvodai és iskolai ellátás – Esterházy Miklós Szakiskola és Kollégium
- Szociális ellátás – Arany Sziget Idősek Otthona

### **1. A központi konyha kialakításának alternatívái, helyzet- és kockázatértékelése**

Az ingatlan üzemi konyha és étkező funkcióra épült, mely elméletben alkalmas a közétkeztetési feladatok ellátásához báziskonyha befogadására, azonban 12 éve nem üzemel, műszaki állapota leromlott, és a szolgáltatás ellátásához szükséges eszközök sem állnak rendelkezésre.

Az ingatlan felmérése során számos beruházási kockázatot jelentő tényező került feltárásra.

- ❖ A jelenlegi közműellátási és közterületi viszonyok rendezetlensége.
- ❖ Az ingatlan műszaki állapotának szintje leromlott.
- ❖ Az időközbeni jogszabályi rendszer változása miatt az üzemi működés újra beindításánál kötelezően elvégzendő munkálatok vannak, mint villanszerelés korszerűsítés érintésvédelem miatt, villámvédelem átépítése, tűzvédelmi beruházási részek.
- ❖ A konyhatechnológia szükséges átalakítása a korábbi helybeni étkeztetésről kiszállítós rendszerre a helyiségek átcsoportosítását, át- és kialakítását, új bejáratok létesítését, a rakodási területek felújítását kívánja.
- ❖ A főzési minőségjavítási igény és rendeleti előírások változása technológiai átalakítással, az előkészítő helyiségek számának növelésével jár.
- ❖ A mai higiéniai előírások biztosíthatósága érdekében a jelenlegi személyzeti szociális blokk kialakítás negatívumait ki kell küszöbölni, ennek érdekében külön férfi és női öltözőblokk szükséges, valamint ezek fekete és fehér zónás kapcsolati lehetőségeit biztosító átalakítást kell végezni.
- ❖ Az épület helyiség kialakítása, és az ezzel járó gépészeti lehetőségek erősen behatárolják az alkalmazható berendezések körét.
- ❖ Az emeleti szint hasznosítása - étkezőként, rendezvényekre - kisebb műszaki felújítással, viszont az érvényes jogszabályi előírások miatt (általános építészeti előírások, akadálymentesség) helyiségek át- és kialakításával, építőmesteri, gépészeti szerelési munkálatokkal, egyedi szintkülönbség áthidaló berendezés telepítésével jár.

### **2. Jelenleg meglévő főzőkonyhák racionalizálása**

A felmérés alapján az Esterházy Miklós Szakképző Iskolában és az Arany Sziget Idősek Otthonában található főzőkonyhák alkalmasak a település közétkeztetésének ellátására (a bölcsődei főzőkonyha értelem szerűen önállóan megmarad).

Az Esterházy Miklós Szakképző Iskolában konyhaüzem esetén kisebb átalakítás

és műszaki, technológiai fejlesztés is szükséges, mely a vizsgálat szerint az alábbi kockázatokkal jár.

- ❖ A jelenlegi gépészeti szerelés kisebb átalakítása szükséges a kapacitásnövelés miatt. Önálló közmű mérések kialakítása javasolt, kiszervezés esetén különösen, amennyiben a rendszer lehetővé teszi (fűtésre nem igazán megoldható).
- ❖ A konyhaüzem műszaki állapota kisebb felújításra szorul.
- ❖ Az új berendezések telepítése utáni érintésvédelmi felülvizsgálat miatt a villanyszerelés korszerűsítése várható.
- ❖ A konyhatechnológia kisebb átalakítása a kiszállítós rendszerhez megfelelőbbé tétele a helyiségek kisebb átcsoportosítását, átalakítását igényli. Ehhez kapcsolódóan a főzési minőségjavítási igény és rendeleti előírások változása kapcsán a szükséges technológiai átalakítás az előkészítő helyiségek számának növelésével is jár.
- ❖ A mai higiéniai előírások miatt szükséges lenne a fekete és fehér zónás kapcsolati lehetőséget biztosítani a személyzet részére, de ennek az épületi adottságok határt szabnak. Külön takarítási utasítással a helyzet kezelhető, és itt nem beszélünk új beindításról, csak kapacitásnövelésről, mely esetben az előírások kissé elnézőbbek.

Az Arany Sziget Idősek Otthona főzőkonyhája a jelenlegi rendszerben jól működik, fejlesztésre nem szorul. Kockázatot csak a közmű mérések kialakíthatósága jelent, különösen kiszervezés esetén.

### **A fejlesztés tervezett finanszírozásának és gazdaságosságának rövid bemutatása**

A jelen megvalósíthatósági tanulmány végkövetkeztetése alapján a volt MÁV étkeзде épület hasznosítása még rövid távon, azaz a beindításhoz legalább szükséges mértékben sem racionális döntés. Közép és hosszú távú fejlesztése a helyzetet csak tovább súlyosbítja. Helyette javasolt a meglévő rendszer felülvizsgálata és modernizálása.

A település közétkeztetési szolgáltatásainak racionalizálása érdekében szükséges beruházások elvégzéséhez a leghatékonyabb megoldás a szolgáltatás kiszervezése közbeszerzési eljárás keretén belül, amelynek része a meglévő főzőkonyhák és tálalókonyhák szükséges beruházások elvégzése.

*A MÁV Étkeзде fejlesztés legalább szükséges összköltsége a felmérés alapján nettó 98,520.417.- Ft-ra becsülhető. A főzőkapacitások összevonásához szükséges beruházások kalkulált költsége nettó 75,351.020.- Ft.* A MÁV épület esetén a külső közmű munkálatokra további 100 millió kalkulálható, melyet el kell végezteni, de időben szétosztva nem olyan terhelő, mint a konyha beindítás miatti egy költség. A kalkuláció tartalmazza a tervezési és kivitelezési, berendezési költségeket, valamint a beüzemeléshez szükséges informatikai és egyéb járulékos nagyságrendeket.

### **A megvalósítás tervezett ütemezése**

A teljes folyamat ütemezése szempontjából a közbeszerzésben kiválasztott vállalkozó által (kiszervezésben) megvalósuló projekt a kedvezőbb, és a két alternatívából a meg-

lévő rendszer racionalizálása megoldás. Az így kalkulált idő intervallum 6,5 hónapos, melyben a közbeszerzési eljárás is helyet kap.

A tanulmánykészítő által javasolt megoldás időben – naptári évre átfordítva – az Önkormányzat döntésével az ez őszi ciklusra kalkulálva 2016. szeptember 1-jei élesüzemi indítással megvalósítható.

## Összefoglaló és javaslat

### 1. alternatíva - MÁV konyha-étkeзде felújítás és báziskonyhakénti üzemeltetése

I. fejlesztési szint	
előnyök	hátrányok
<p>Az épület állagromlása megáll</p> <p>Az ingatlan önálló közüzemi mérése lehetőségessé válik</p> <p>A felújítással az épület értéke növekszik</p> <p>Az üresen álló épületbe legalább a földszinten folyamatos funkció települ</p> <p>Lehetőség nyílik a felső szint hasznosítására is, mely önmagában nem volna rentábilis a földszint nélkül</p> <p>A közétkeztetés biztosításához technológiailag jól felszerelt és kényelmes báziskonyha működtetése válik lehetővé</p> <p>A főzés (alapanyag, energia felhasználás) gazdaságilag hatékonyabbá válik</p> <p>Az ételbiztosítás egy helyről, azonos ízvilággal és azonos minőségben történik</p> <p>A tálalóvá váló főzőegységekben felújítási munkák és a tálalást segítő plusz eszköz beruházás történik</p>	<p>A beruházás egyszeri nagy költséget kíván</p> <p>A kivitelezési idő alatt a környezetterhelés jelentős mértékű lesz</p> <p>A folyamatos konyhaüzem és azzal járó forgalom a környezetterhelést növeli az épület mikrokörnyezetében</p> <p>Az eddigi főzőegységeket át kell szervezni tálalóvá, oda folyamatos személyzetet biztosítani</p> <p>Az új konyhaegységhez önálló személyzetet kell biztosítani</p> <p>A jelenlegi két szervezet munkája átalakul, a szerepkörök megváltoznak</p> <p>Személyi átalakulás történik, minimális leépítéssel</p>

II. fejlesztési szint	
előnyök	hátrányok
<p>Az ingatlan önálló közüzemi bekötései és mérése lehetőségessé válik</p> <p>Az épület energetikai besorolása jelentősen javul</p> <p>Az épület értéke tovább növekszik</p>	<p>A beruházás további jelentős költséget kíván</p>

III. fejlesztési szint	
előnyök	hátrányok
<p>Az épület hagyományos fosszilis energia felhasználása csökken</p> <p>Környezettudatos és az uniós normatíváknak is megfelelőbb lesz az épület</p> <p>Az épület értéke tovább növekszik</p>	<p>A beruházás további jelentős költséget kíván</p>

## 2. alternatíva - meglévő közétkeztetési rendszer racionalizálása

I. fejlesztési szint	
előnyök	hátrányok
<p>A főzés (alapanyag, energia felhasználás) gazdaságilag hatékonyabbá válik</p> <p>A ráfordítandó beruházási költség kevesebb, mint a MÁV épület esetén</p> <p>A beruházási idő rövidebb, mint a MÁV épületnél</p> <p>A főzésre megmaradó konyhák önálló közmű fogyasztás mérése lehetségessé válik</p> <p>A főzőkonyhák felújítása és berendezés korszerűsítése megtörténik</p> <p>A tálalóvá váló főzőegységekben felújítási munkák és a tálalást segítő plusz eszköz beruházás történik</p> <p>A közétkeztetés városi biztosításához technológiailag jól felszerelt egységek működtetése válik lehetővé</p> <p>Az ételbiztosítás a 3-18 év közötti korosztálynak egy helyről, azonos ízvilággal és azonos minőségben történik</p> <p>A jelenlegi két szervezet tevékenysége változatlan marad</p>	<p>A beruházás egyszeri költséget kíván</p> <p>A kivitelezési idő alatt az érintett konyhaegység ellátási területét más konyhák-ról kell biztosítani</p> <p>A HEMI főzőegység kapacitás növekedése kisebb forgalom növekedéssel jár, a környezetterhelést növeli az épület mikrokörnyezetében</p> <p>A kieső főzőegységeket át kell szervezni tálalóvá, oda folyamatos személyzetet biztosítani</p> <p>A HEMI konyhaegységhez megnövekedett személyzetet kell biztosítani</p> <p>Személyi átalakulás történik, minimális leépítéssel</p> <p>A MÁV épület hasznosítása nem valósul meg, felújítása kérdésessé válik</p>

II. fejlesztési szint	
előnyök	hátrányok
<p>A tálaló konyhákban felújítási munkák és a tálalást segítő plusz eszköz beruházás történik egységes színvonalon</p>	<p>Nem szigorúan vett következményből fakadó kiadás</p>

**Összesítve az elemzéseket, hatásokat és kockázatokat, a megvalósíthatósági tanulmány készítőinek a javaslata a meglévő rendszer racionalizálásának megvalósítása.**

**A volt MÁV épület hasznosítása jelenleg nem rentábilis minden technológiai és logikai előnye ellenére, a pénzügyi okok súlyosak. Az épület állagvédelmét így is el kell végeztetni. Javasolt az épület más funkciójú hasznosítására vizsgálatot végezteni, illetve bérbeadását megfontolni.**

A vezetői összefoglaló a tanulmány 6. oldalán 2015. szeptember 1-től jelentős összegű nyersanyagnorma emelést javasol. A norma emelés mértékét a 12. sz. melléklet tartalmazza. **Az emelés óvoda esetében 88%, általános iskola esetében 122%!**

A tanulmányban nem részletezik, hogy az eddigi nyersanyagnorma megfelelt-e az előírásoknak, az élelmezés nyersanyagköltsége és a nyersanyagnorma összhangban áll-e egymással, a többi önkormányzat által alkalmazott nyersanyagnorma és a dombóvári rendelet mennyiben tér el egymástól. A tanulmány említi, hogy a szülők terheinek enyhítése érdekében az önkormányzatok átvállalják a nyersanyagnorma emelést, de ennek a kiadásnak várható nagyságát nem becsüli meg. A nyersanyagnorma emelés esetén figyelembe kell venni azt is, hogy gyermekétkeztetés normatív kedvezményei miatt az étkeztetést igénybevevők esetén jelentős nagyságú a térítésmentes étkezők száma (bölcsődei, óvodai térítésmentes legalább 3 gyermeket nevelő családoknál, iskoláinál 50%-os kedvezmény). **Javaslom a tanulmány kiegészítését más helyeken alkalmazott nyersanyagnorma mértékének összehasonlításával.**

Az étkeztetési szolgáltatás hatékonyságának növekedését jelzik a központosított beszerzésnek köszönhetően (8. oldal), jelenleg is központosított a beszerzés.

A szükséges beruházások esetében a tanulmány szerint a leghatékonyabb megoldás a szolgáltatás kiszervezése, mely során a szolgáltató a beruházást is elvégzi. (10. oldal) Ezzel kapcsolatban nem tér ki a tanulmány arra, hogy a tapasztalat alapján a szolgáltatási árat milyen mértékben, arányban drágítja az elvégzendő beruházás, az önkormányzat tulajdonába kerülő beruházási költségek mekkora a „kamata”, illetve a beruházással kapcsolatos beszerzés mennyire felel meg a közbeszerzés szabályainak, a beruházás költségeinél mennyit jelent még, hogy a fenti szabályokat nem alkalmazza az önkormányzat, nincs a vállalkozó versenyhelyzetben.

A stabilitási törvény alapján **kormányzati engedély szükséges** az adósságot keletkeztető ügyletekhez, tehát a pénzügyi lízing, a szerződésben kapott, legalább háromszázhatvanöt nap időtartamú halasztott fizetés, részletfizetés, és a még ki nem fizetett ellenérték is ide tartozik, így véleményem szerint ebben az esetben is meg kell kérni a kormányzati engedélyt.

A tanulmány szerint a jelenlegi közétkeztetési ellátásra az önkormányzat által kifizetett összeg az átszervezéssel csökken, de nem számszerűsíti a várható megtakarítást.

A tanulmány a jelenlegi dolgozók bérét mellékletben bemutatja, de a további rezsiköltségeket nem tartalmazza, nem találunk összehasonlító elemzést arra vonatkozóan, hogy más szolgáltatóknál adagszámra vetítve a rezsiköltség mekkora, a jelenleg al-

kalmazott munkavállalók száma megfelelő-e, mekkora létszámmal kellene ellátni ezt a feladatot, illetve ahol kiszervezték a feladatot, milyen összegű díjat fizetnek általában a rezsiköltségekre.

Adatok hiányában a tanulmány fenti megállapítása nincs alátámasztva, **javaslom a kiegészítést a jelenlegi rezsiköltségek nagyságával, jelezve a várható mértéket a kiszervezés után.**

Természetesen egyetértek a tanulmány azon megállapításával, hogy az élelmezésben két év adatait figyelembe véve következtetést levonni nem szabad, a hosszú távú tervezéshez a gyermeklétszám alakulását és a középiskolák, kollégiumok tanulólétszámának várható alakulását is számításba kell venni.

A kiszervezés összekapcsolása a felújításokkal összemoshatja a fejlesztés és az üzemeltetés költségeit, nincs lehetőség állami forrásokat szervezni a fejlesztésekhez, **a fejlesztés teljes költségeit meg kell fizetnie az önkormányzatnak járulékokkal együtt.** Megfontolandó a fejlesztés és a működtetés szétválasztása.

A kiszervezés esetén elsősorban a költségcsökkentést helyezük előtérbe, de a tanulmány nem mutatja be az élelmezési tevékenység költségeit, bevételeit, az államtól származó forrásokat, így tulajdonképpen nem látjuk, hogy az önkormányzatnak az élelmezési tevékenység mennyibe kerül, illetve nem kapunk választ arra, hogy az eddigi kiszervezések esetén milyen átlagárak alakultak ki. **Javaslom összehasonlító elemzéssel kiegészíteni a tanulmányt a már vállalkozásban végzett étkeztetés áráival.**

**A jelenlegi finanszírozási rendszer üzemeltetés esetén nem ösztönzi az önkormányzatot megtakarítás elérésére.** Az országos átlagnak megfelelő bevételi szint esetében az étkeztetés rezsiköltségéhez az önkormányzatnak nem kell hozzájárulnia saját forrással.

A tanulmány 5. sz. melléklete alapján a közétkeztetésben részt vevő alkalmazottak létszáma 43,75 fő, melyből az óvodai, iskolai étkeztést ellátók száma 35,75 fő valamennyi dolgozó munkabére minimálbér.

A gyermekétkeztetés támogatása címen az önkormányzat 2015. évben 100.663 eFt összegű állami támogatást kapott, melyből a dolgozók bértámogatása 55.243 eFt, 33,85 fő után.

A 2016. évi központi költségvetési törvény alapján szintén kötött felhasználású állami támogatás jár a gyermekétkeztetésre, a dolgozók után 1.632.000 Ft/fő, a számított dolgozói létszámot az ellátottak és a feladatellátási helyek száma után állapítják meg, több feladatellátási hely esetén magasabb az elismert létszám.

Az üzemeltetési támogatás a várható nyersanyag és dologi kiadás után jár, az összeget csökkenti a személyi térítési díjából származó bevétel elvárt éves összege.

A fenti támogatások a vásárolt szolgáltatás útján ellátottak után is járnak.

A finanszírozás a kiszervezést és egyéb megtakarítást nem ösztönzi, **feladatellátási helyek számának csökkentése esetében alacsonyabb a számított dolgozói létszám,** az egy dolgozóra jutó támogatás elegendő a bér és járuléka kifizetéséhez, az év során az önkormányzat a bérkompenzációhoz pótelőirányzatot is kap.

Az iparüzési adóerő-képesség alapján az **üzemeltetési költségeket** az országos átlag-



nak megfelelő személyi térítési díj esetén **megtéríti az állam.**

A támogatások az étkeztetés önköltségére számolhatóak csak el, az esetleges megtakarítás az önkormányzat számára „elveszik”, a következő évben alacsonyabb állami támogatást eredményez.

A fentiek alapján az alábbi határozati javaslat elfogadását indítványozom.

### **Határozati javaslat**

#### ***A Dombóvár, Földvár utcában található volt MÁV étkezde felmérési eredményéről***

1. Dombóvár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a Téba Kft.-vel (1173 Budapest, 516. utca 18.) 2015. június 15-én kötött, Megvalósíthatósági tanulmány készítése a Földvár utcában található, volt MÁV étkezde központi főzőkonyhaként történő kialakítása és üzemeltetése tárgyú vállalkozási szerződést a Kft. által elkészített „*Megvalósíthatósági tanulmány: A volt MÁV épület hasznosítása, közétkeztetés racionalizálása*” című tanulmány alapján teljesítettnek elfogadja.
2. A konyhák modernizációjáról, átszervezéséről a Képviselő-testület a 2016. évi költségvetés, illetve a pályázati kiírások függvényében dönt.

**Határidő:** 2016. március 15.

**Felelős:** Polgármester

**Végrehajtásért felelős:** Városüzemeltetési Iroda

Tigelmann Péter  
alpolgármester