

Egyszerű többség

ELŐTERJESZTÉS

**Dombóvár Város Önkormányzata Képviselő-testületének
2011. április 28-i ülésére**

Tárgy: MÁV étkezde közétkeztetési célra történő hasznosítása

Előterjesztő: Szabó Loránd polgármester

Készítette: Humán Iroda, Városfejlesztési Iroda

Tárgyalta: Pénzügyi Bizottság
Oktatási és Kulturális Bizottság
Városgazdálkodási Bizottság

Tanácskozási joggal meghívott: Dr. Urbánné Patkás Márta mb. igazgató,
516. sz. Ipari Szakképző Iskola

Költségvetési, pénzügyi-gazdálkodási szempontból ellenőrizte:
Kovács Gyula, Városgazdálkodási Iroda vezetője

Törvényességi szempontból ellenőrizte:
dr. Gábor Ferenc jegyző

Tisztelt Képviselő-testület!

Dombóvár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a 2011. március 3-án megtartott ülésén tárgyalta az intézményi közétkeztetés módosításának koncepcióját. A napirend kapcsán az alábbi döntést hozta:

“Dombóvár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a közétkeztetés át-szervezésének koncepcióját megismerte. Felkéri a Polgármestert, hogy a Polgármesteri Hivatal munkatársainak segítségével - külső műszaki és gazdasági szakértők bevonása nélkül - a MÁV étkezde tulajdoni jogának átvételi lehetőségéről, az épület közétkeztetési célokra történő hasznosításához szükséges feltételek biztosításáról szóló tanulmányt készíttesse el, majd nyújtsa be a Képviselő-testület számára megvitatásra.”

A tanulmányt a hivatali munkatársak és az 516. számú Ipari Szakképző Iskola és Kollégium dolgozói elkészítették, amelyet az előterjesztés mellékletében olvashatnak.

A 2011. évi költségvetés alapján a határozati javaslatban szereplő “B” verzió szerinti megvalósíthatósági tanulmány elkészítésére fedezet nincs elkülönítve. Amennyiben a képviselő-testület ennek a verzióknak az elfogadását támogatja, úgy az érvényes jogszabályi előírások alapján (értsd.: közbeszerzési előírások, vagyonrendelet előírásai) megtartott beszerzés sikeres lefolytatása esetén előállt legkedvezőbb ajánlat elfogadásához, az abban foglaltak megrendeléséhez fedezetet szükséges biztosítani.

A mellékletben szereplő tanulmányban foglaltak alapján kérem, hogy a határozati javaslatról dönteni szíveskedjenek.

Határozati javaslat

„A” alternatíva:

1. Dombóvár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a 80/2011.(III.3.) számú határozatában foglaltak szerint elkészített tanulmány alapján a MÁV étkezde közétkeztetési célokra történő hasznosításához kapcsolódóan további lépések megtételére forráshiány miatt egyelőre nem lát lehetőséget, amennyiben rendelkezésre áll a hasznosítás megvalósításához elegendő forrás, a kérdést ismételten megvizsgálja.
2. A Képviselő-testület a szakács és felszolgáló szakos tanulók gyakorlati oktatásának átalakításáról szóló tanulmányt megismerte, és megbízza a polgármestert, hogy az abban foglalt elképzelések alapján részletes tanulmányt dolgoztasson ki, és azt terjessze a Képviselő-testület júniusi rendes ülésére.

Határidő: 2011. június 30. – a 2. pont esetében a tanulmány betérjesztésére

Felelős: Polgármester

Végrehajtásért felelős: Humán Iroda

„B” alternatíva:

1. Dombóvár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a 80/2011.(III.3.) számú határozatában foglaltak szerint elkészített tanulmány alapján a közétkeztetés átszervezésének részletes feltételeit taglaló költség-haszon elemzést és hatásvizsgálatot, valamint előzetes szakhatósági véleményezést is tartalmazó részletes megvalósíthatósági tanulmányt készített. A megvalósíthatósági tanulmányban ki kell térni a közétkeztetési feladatellátás szempontjából az összes felmerülő lehetőségre, a dokumentációnak megfelelő alapnak kell lennie a közétkeztetés átszervezésére vonatkozó döntés meghozatalához. A tanulmány elkészítésére legfeljebb bruttó 1 millió Ft-ot biztosít a 2011. évi költségvetésben szereplő terhére.

A Képviselő-testület felkéri a Polgármestert az árajánlatkéréssel kapcsolatos intézkedések megtételére.

2. A Képviselő-testület a szakács és felszolgáló szakos tanulók gyakorlati oktatásának átalakításáról szóló tanulmányt megismerte, és megbízza a polgármestert, hogy az abban foglalt elképzelések alapján részletes tanulmányt dolgozzon ki, és azt terjessze a Képviselő-testület júniusi rendes ülésére.

Határidő: 2011. június 30. – 1. pont
2011. június 30. – 2. pont

Felelős: Polgármester

Végrehajtásért felelős: Humán Iroda, Városfejlesztési Iroda

Dombóvár, 2011. április 18.

Szabó Loránd
polgármester

Melléklet: Tanulmány - MÁV étkezde - Dombóvár belterület 1882/2 hrsz. - tulajdoni jogának átvételi lehetőségéről, az épület közétkeztetési célokra történő hasznosításához szükséges feltételek biztosításáról

Melléklet:

TANULMÁNY

**a MÁV étkezde
- Dombóvár belterület 1882/2 hrsz. -
tulajdonjogának átvételi lehetőségéről,
az épület közétkeztetési célokra történő hasznosításához
szükséges feltételek biztosításáról**

Tanulmány tárgya: a dombóvári MÁV étkezde közétkeztetési célra történő hasznosítás feltételeinek tárgyalása.

A tanulmány elkészítésének alapja: Dombóvár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete által meghozott 80/2011.(III.3.) számú képviselő-testületi határozat.

A tanulmány elkészítésében közreműködő szervezetek, szervezeti egységek:

Dombóvár Város Polgármesteri Hivatala - Humán Iroda

Dombóvár Város Polgármesteri Hivatala - Városfejlesztési Iroda

516. számú Ipari Szakképző Iskola és Kollégium

Előzmények: Dombóvár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a 2011. március 3-án megtartott ülésén tárgyalta az intézményi közétkeztetés módosításának koncepcióját. A napirend kapcsán meghozta a 80/2011.(III.3.) számú képviselő-testületi határozatot, amely szerint hivatali erőforrások bevonásával kerüljön megvizsgálásra a tárgyi ingatlan tulajdoni jogának átvételi-, és az ingatlan közétkeztetési célú felhasználásához szükséges feltételek biztosításának lehetősége.

I. Az ingatlan rövid bemutatása, műszaki adatok, használatban összegyűjtött információk:

Az ingatlan helye, megnevezése: Dombóvár, Gyenis Antal utca (Dombóvár belterület 1882/2 hrsz.)

Tulajdonos: Magyar Államvasutak Zrt. 1062 Budapest, Andrássy út 73-75.

Terület nagysága: 4.016 m²

Felépítmények: 1000 adagos, üzemen és használaton kívüli konyha épület és 2 db tenisz-pálya

Az épületben összesen két szint található (földszint és emelet), szintenként ~ 470 m² hasznos alapterülettel. Az ingatlan víz- és szennyvízrendszere jelenleg a MÁV rendszerének részét képezi, úgyszintén a MÁV-tól kapja az elektromos betáplálást is. Egyedül a gázellátás kapcsolódik „független közüzemi szolgáltatóhoz”. Éppen ezért az ingatlan

megvásárlásával az új tulajdonosnak kell gondoskodnia a MÁV-tól független közüzemi rendszer kiépítéséről az elektromos- és vízellátás tekintetében.

Az épületet 2003. április 1-én zárták be véglegesen, az azóta eltelt időszakban – tudomásunk szerint – az eredeti funkcióra nem használták. A lassan 8 éve nem használt épület korának és kihasználatlan funkciójának megfelelő állapotú, a leendő tulajdonosnak a kívánt funkció megfelelő biztosításához alapvető javítási-, átalakítási- és felújítási munkákat kell elvégeznie.

A közművek tekintetében az elektromos rendszer fogyasztása, valamint a gázfelhasználás mértéke volt felderíthető, a MÁV területi főenergetikusától sikerült viszonyító adatokat is beszerezni (a költségeket ideai árszinten kalkulálta, a m³ és kWh mennyiségek a konyha működési időszak éves átlagai - pontos adagszámról részletes adatot nem tudtunk beszerezni, ezért bizonytalan, hogy ezek az adatok mekkora adagszám elkészítése mellett helytállóak):

Földgáz: 30320 m³ ~ költsége: ~3.195.240,- Ft + Áfa (tájékoztató adat)

Villamosenergia: 29180 kWh ~ költsége: ~ 1.140.930,- Ft + Áfa (tájékoztató adat)

A vízfelhasználásra mérőberendezés hiányában adatot nem találtunk.

A jelenlegi épületben található fűtési rendszer és HMV (használati melegvíz) tároló, valamint a konyhai részben található üstök és az elektromos berendezések a MÁV Vagyonkezelőjétől kapott információ szerint az épület tartozékai, így ezek beszerzéséről az új tulajdonosnak nem kell gondoskodnia.

Pozitív fejlemény, hogy a MÁV illetékes kollégájának tájékoztatása alapján az épületben található étellift engedélyezési szempontból érvényes dokumentumokkal rendelkezik.

A MÁV konyha újbóli üzembehelyezésével kapcsolatban előre látható, egyszeri költségnemek és becsült összegek:

1. Az ingatlan vételára a MÁV 2010. júniusi tájékoztatása szerint:

~ nettó 47.000.000,- Ft + Áfa

(kb. 940 négyzetméter hasznos alapterületű ingatlan esetében ez nettó 50.000,- Ft + Áfa / négyzetméter)

A „MÁV” elidegenítési engedélye szerint jelenleg a fenti vételárért vásárolható meg az ingatlan. Amennyiben a jövőben a jelen értékesítési folyamatát a MÁV felülvizsgálja – kvázi újraértékeli az ingatlant –, úgy az eddigi sikertelen értékesítési kísérletek figyelembevétele miatt új vételár meghatározására is lehetőséget látunk, amely ár valószínűleg alacsonyabb lesz, mint a mostani vételár.

2. Konyhatechnológia alaprajzok, tűzvédelmi szakértői leírás a Tolna Megyei Kormányhivatal Népegészségügyi Szakigazgatási Szerv Dombóvári, Tamási Kistérségi Népegészségügyi Intézetével és a Tolna Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság Szakigazgatási Szerv Dombóvári Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatalával, a Dombóvár Város Hivatásos Önkormányzati Tűzoltóságával való egyeztetéshez, és az egyezteté-

sek költsége (működési engedélyhez, valamint újraindításhoz, szakhatósági egyeztetéshez... stb.)

~ 950.000 Ft + 25 % Áfa

3. Magasépítési felújítások költségei: az alábbi költségek a belső takarítási, fertőtlenítési, fal- és mennyezet festési, valamint a belső nyílászáró mázolás munkákat tartalmazza, illetve padló és falburkolatok részleges javítását, pótlását.

a. Földszinten, 474,21 m² hasznos alapterületen:

~ 4.100.000 Ft + 25 % Áfa

b. Emeleten, 412,06 m² hasznos alapterületen (emeleti fedetlen terasz nélkül):

~ 3.560.000 Ft + 25 % Áfa

4. Külső szigetelések javítása a teraszon, előtetőn, lefolyócső tisztítása, javítása, a leázások megszüntetése ~ 84,5 m²-en:

~ 4.220.000 Ft + 25 % Áfa

5. Gépészeti rendszerek (fűtés, víz, szennyvíz) felülvizsgálata, javítása, beüzemelése, beszabályozása:

~ 1.500.000 Ft + 25 % Áfa

6. Szellőzés felülvizsgálata, javítása, tisztítása, beüzemelése:

~ 1.200.000 Ft + 25 % Áfa

7. Elektromos rákötéssel és elektromos rendszerrel kapcsolatos költségek, amelyek tartalmazzák:

a. az elektromos hálózatra történő rákapsolódás lehetőségét megteremtő új transzformátor létesítéséhez szükséges erőforrások biztosítása az elektromos szolgáltató által kötelezően vállalandó részen felül (a meglévő transzformátortól létesítendő hálózat 150 fm. feletti része), amely tartalmazza a hálózat létesítési költségét tervezéssel, kivitelezéssel és teljes adminisztrációval (méterlen szakasz az új transzformátorig),

b. 3 × 160 Amper csatlakozási díjat,

c. új betáplálás - a transzformátortól az épületbe való beállásig tartó méretlen szakasz kiépítése,

d. új áramváltós villamos mérőhely kialakítása, kiépítése a mérés biztosításához,

e. villamos elosztók felülvizsgálata, karbantartása, vezetékkötések átvizsgálása, áramkörök szigetelésvizsgálata, szerelvények, tartozékok felülvizsgálata, karbantartása, világítás felülvizsgálata, karbantartása,

f. érintésvédelem felülvizsgálata és jegyzőkönyvezése, dokumentálása,

g. tűzvédelem felülvizsgálata és jegyzőkönyvezése, dokumentálása,

h. villámvédelem felülvizsgálata és jegyzőkönyvezése, dokumentálása.

~ nettó 14.000.000 Ft + 25 % Áfa

Összesen: ~ nettó 76.530.000,- Ft + Áfa = bruttó 95.662.500,- Ft

A fenti becsült (!!!) összköltség nem tartalmazza az alábbi munkatételek bekerülési költségeit, ezeknek a tételeknek a költségbecslésére megbízható értékeket tervek és adatok hiányában nem találtunk:

1. A vízhálózatra történő rákötéssel kapcsolatos költségek:
 - a. a jelenlegi vízellátás a MÁV hálózatról történik, a későbbi tulajdonosnak meg kell oldania a vízfelhasználás mérését,
 - b. a MÁV hálózat által biztosított víz minőségileg nem felel meg a konyha üzemeltetéséhez, ezért vagy a víz tisztítását kell megoldani (ammónia-mentesítés - a berendezés költsége százezres/milliós nagyságrendű), vagy a városi hálózatra kell rákötni az épületet.

Megjegyzés: a városi vízhálózatra történő rákötést nehezíti, hogy legközelebb vagy a kisállomás környékén, vagy a Berzsényi utca végén található rákötési pont, onnét kellene megoldani több száz méteren keresztül a vezetékkelést.

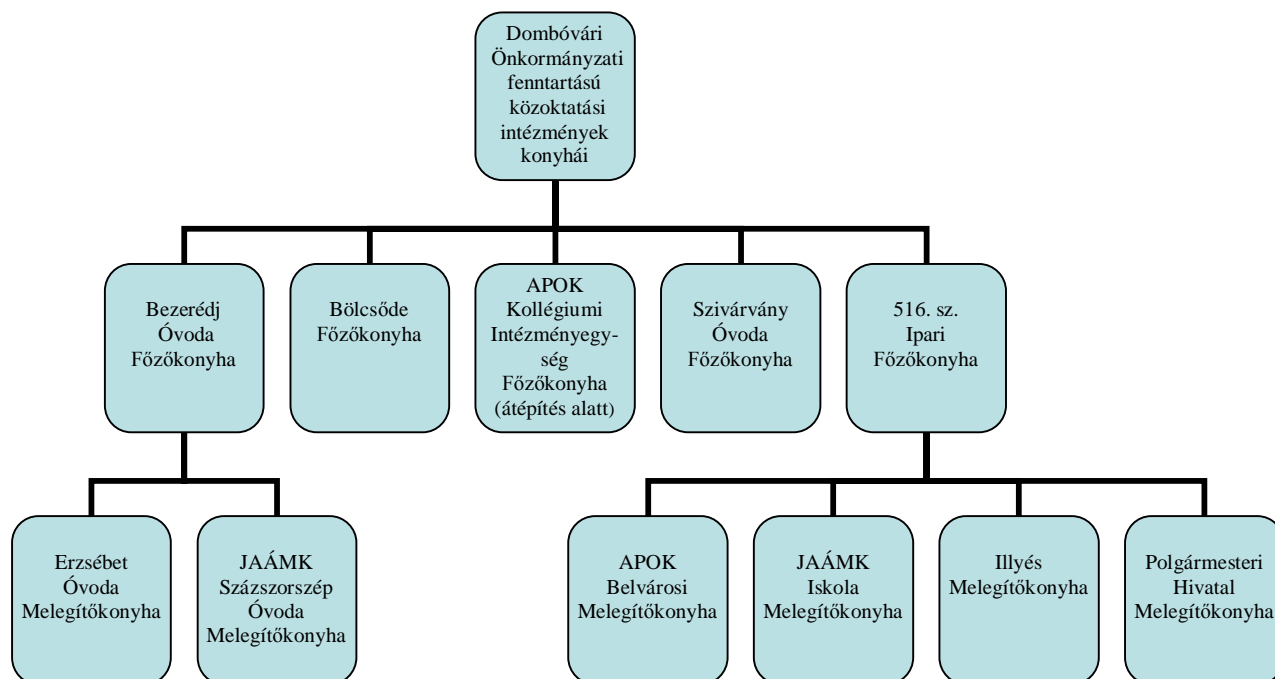
2. Az üzembehelyezésnél nem kerül számításra az épület külső homlokzatának felújítása, a homlokzati nyílászárók cseréje.
3. Nem kerültek számításra a víz-, szennyvíz-, villamos- és gáz közműcsatlakozások megváltoztatásának költségeit.
4. Nem kerültek figyelembe vételre a belső gépészeti alapvezetékek-, meglévő gépészeti rendszerek esetleges hibáiból adódó javítási és helyreállítási, cseréjét biztosító költségek.
5. Nem tartalmazza az ár a szükséges belső technológiai berendezések árát, a belső bútorzat költségeit.
6. A villamos költségek alapvetően az erősáramú rendszer kiépítésével és biztonságos használhatóságával, a betelepítésre szánt eszközök rákapcsolási lehetőségével kapcsolatos költségeket tartalmazza, nem kerültek figyelembe vételre:
 - a. esetleg szükséges gépészeti eszközök, konyhai eszközök beszerzése,
 - b. lift üzembehelyezése, esetleges karbantartása,
 - c. gyengeáramú hálózat kiépítése a tulajdonos igényei szerint - riasztó, kábel-TV, telefon, internet, tűzjelző,
7. A konyha újra üzembehelyezése során az engedélyező hatóságok által előírt kikötések teljesítéséhez szükséges munkák elvégzéséhez szükséges költségek.
8. Egyéb, előre nem látható költségek.
9. Átköltözéssel kapcsolatos költségek.
10. Későbbi üzemeltetési költségek.

II. A jelenlegi helyzet szerinti közétkeztetési adatok:

1. Dombóvár város önkormányzati intézményeiben jelenleg 6 főzőkonyha és 9 melegítőkonyha látja el a közétkeztetés feladatait a közoktatási és szociális intézményekben. (Az Apáczai kollégiumának felújítása miatt az Arany János téri konyha ideiglenesen nem üzemel, feladatait ideiglenesen az 516. sz. Ipari Szakképző Iskola konyhája vette át.) Speciális étkeztetést az előírásoknak megfelelően a bölcsőde és a szociális intézmény konyhája lát el (pl. diabetikus, sószegény, lisztérzékeny, szénhidrátszegény).
2. Az intézményekben ~ 500 fő óvodás, ~ 880 fő általános, ~ 400 középiskolás, valamint ~ 250 nappali és ~ 120 bentlakásos szociális ellátásban részesülő számára főznek ebédet. Az 500 fő óvodás, 170 fő kollégista és a bentlakásos szociális ellá-

tásban részesülők (igény esetén) napi háromszor kapnak ételmezt, melyet a főzőkonyhák állítanak elő, és szállítanak az intézmények melegítő konyháira. A főzőkonyhák az ételsorokat maguk állítják össze, a menü és a fogások száma konyhánként eltérő.

Jelenlegi szervezeti struktúra a dombóvári önkormányzati fenntartású közoktatási intézményekben:



III. A közétkeztetés átszervezésével kapcsolatos szolgáltatás-fejlesztési lehetőségek:

1. Az intézményi közétkeztetés fejlesztése, hatékonyabbá tétele, a meglévő, a napi nehézségekkel működő jelenlegi rendszer átszervezéssel történő fejlesztése.
2. Amennyiben az ingatlan önkormányzati tulajdonba kerülne és étkeztetési tevékenység ellátására alkalmassá tennék, jó hasznosítási lehetőség kínálkozna a környéken található sport-, turisztikai- és szállásnyújtási lehetőségek kiegészítésére. Az épület szomszédságában található (DVMSE) sportcsarnok, a jelenlegi felújítást követően és szorgalmi időn kívül szállodai szintű szolgáltatás nyújtására is alkalmas Apáczai Kollégium, valamint a turisztikai vonzerőt képviselő Gunaras-fürdő programjaihoz kapcsolódó étkezési lehetőség megteremtésével komplett szolgáltatás biztosítható a programok résztvevőinek, illetve a környék lakosságának. Felmerül annak a lehetősége is, hogy a DVMSE sportcsarnokában tartott rendezvények, edzések alkalmával a kapcsolódó étkeztetést a szomszédos étterem biztosítsa. A Szuhajdomb nagyrészt idős emberek által lakott városrész, ahol jelenleg nincs közintézmény és nem működik szolgáltatást nyújtó szervezet. A szolgáltatás elsősor-

ban a nyugdíjas lakosság, illetve a vasúti dolgozók számára nyújtana lehetőséget meleg étkezésre helyben fogyasztással vagy ételhordóban történő elvitellel.

3. Dombóvár környékén egyéb megrendelők, szolgáltatást igénybevevők felkutatása, ellátása.

Egy ilyen szolgáltatás beindítása a városrész felzárkóztatására is lehetőséget kínálna, amelynek segítségével bevonható a körzet a városi intézményhálózat ellátási területébe.

IV. Az 516. számú Ipari Szakképző Iskola és Kollégium, valamint az új étkez-de kapcsolata:

Az ingatlan megvásárlása és benne egy központi 2-3 ezer adagos központi konyha kialakítása esetén a városi intézményekben működő főzőkonyhák száma csak az előzetes megvalósíthatósági tanulmány elkészülésekor becsülhető meg. Jelenleg 44 fő konyhai alkalmazottat foglalkoztatunk az étkeztetésben, a létszám csökkentése a tervezett főzőkonyhák számának ismeretében becsülhető meg.

Amennyiben az épület az önkormányzat tulajdonába kerülne, és a városi közétkeztetés céljára felújítjuk, az Intézményvezető véleménye alapján az 516. sz. Ipari konyháján jelenleg üzemelő konyhai berendezések áthelyezésével alkalmassá tehető arra, hogy napi kb. 2000 adag ételt állítson elő. További főzőkonyhák megszüntetése esetén az ott lévő főzési kapacitás áthelyezésével akár 3000 adag előállítás is biztosítható lenne. Az Intézményvezető tájékoztatása alapján az étel szállításához a jelenleg is használt autók, valamint az étel melegen tartásához szükséges tároló edények is biztosítottak.

Az ingatlan főzőkonyhává történő átalakítása esetén csökkenthető lenne a jelenleg önkormányzati intézményekben üzemelő főzőkonyhák száma, és kismértékben csökkenne a szükséges konyhai dolgozói létszám. (Pontos létszám csak a főző- és melegítőkonyhák számának ismeretében adható meg.) Példákkal igazolható, hogy egy központi konyha a hozzá társuló melegítőkonyhával egyetemben költséghatékonyabban üzemeltethető a jelenlegi rendszernél, úgy, hogy közben magasabb színvonalon lesz képes a szakképzési, valamint az egyéb megrendelői igények kielégítésére. Erre szükség lenne a Tankonyha esetében is, mert az a jelenlegi napi 150 adagos igény kielégítésére a jelenlegi helyszínen szinte már alkalmatlan. Gondot jelent a viszonylag kis alapterületen biztosítani valamenynyi, a hatóságok által kötelezően előírt feltételt.

Az 516. sz. Ipari Szakképző Iskola és Kollégium szakképzési évfolyamaiba jelentkező tanulók mintegy 70%-a választja a vendéglátós szakmákat. Kijelenthető, hogy ezek esetleges elmaradása alapvetően rendítené meg az intézmény beiskolázását, jövőjét. Valószínűsíthető az is, hogy ha a következő években a gyakorlati képzés során az intézmény nem tudja a megfelelő minőségű gyakorlatot biztosítani a tanulóknak, az újabb létszámcsökkenést generál, így bevételkiesést jelent az intézménynek, önkormányzatunknak is. Az új közoktatási törvény koncepciója **jelenleg** azzal számol, hogy a 9. évfolyamokon az in-

tézmények feladata marad saját tanműhelyei segítségével a gyakorlati oktatás biztosítása. Emiatt ugyancsak érdekünkben áll saját jól működő, és korszerűen felszerelt tanműhelyet biztosítani tanulóinknak.

Az iskola a jelenlegi főzőkonyhája eszközeinek nagy részét szakképzési hozzájárulásból vásárolta, amelynek a 13/2008. (VII. 22.) SZMM rendelet 10. § (5) bekezdése rendelkezésre alapján a használatba vétel napjától számított 5 évig azok nem értékesíthetők és nem adhatók bérbe, és a gyakorlati szakmai képzés céljait kell szolgálniuk. Tekintettel arra, hogy az iskola jelentős számban készít fel szakács és pincér tanulókat a szakképzettség megszerzésére, kézenfekvő, hogy a tanulók iskolai tanműhelye is lenne egyben a főzőkonyha és a hozzá kapcsolódó, helyben történő étkeztetést biztosító étterem.

A létesítmény felújításával, és a közétkeztetésben menü előállítására, valamint kisebb alapterületen a la carte étkezési lehetőséget biztosító étterem kialakításával a jelenlegi I. utcában található Tankonyha megszüntethető, annak berendezése szintén a szakképzési szabályok miatt továbbra is az iskola tulajdonát képezné, és a közétkeztetésben hasznosítható. Az I. utcai épület sikeres értékesítése esetén a befolyt összeg a központi konyha kialakításának költségeit csökkenthetné. Későbbi fejlesztési lehetőséget rejt magában egy esetleges kistérségi távlatú közétkeztetési szolgáltatás beindítása, melyre az átalakítás után a lehetőségek adottak lennének.

Emellett szintén felmerül a Tancukrászda áthelyezésének lehetősége, amely jelenleg a Polgármesteri Hivatal épületében működik, szűkös körülmények között, így feladatainak teljes körű ellátására csak nagy erőfeszítéssel képes. Az Ipari Iskola konyhájának áthelyezése esetén a kialakításra kerülő konyha épületében kaphatna helyet.

Az 516.sz.Ipari Szakképző Iskola és Kollégium konyháján az étkezői létszámok jelenleg a következőképpen alakulnak:

Ellátott intézményeink:

- Polgármesteri Hivatal
- Apáczai Oktatási Központ intézményei:
 - Belvárosi Általános Iskola
 - József Attila Általános Iskola
 - APOK Kollégiumi Intézményegység
- Illyés Gyula Gimnázium
- Móra Ferenc Általános Iskola
- 516.sz. Ipari Szakképző Iskola és Kollégium

Intézmény megnevezése:	Jelenleg főzött adagszám:
516 Ipari	240
Illyés Gimnázium	200
Belvárosi Általános Iskola	420+75 felnőtt
Móra Ferenc Általános Iskola	55
József Attila ÁMK	390 + 80 felnőtt
APOK	60 + 55 felnőtt
Polgármesteri Hivatal	30
Összesen	1605, ebből 865 adag az általános iskolásoké, 145 adag a kollégistáké, 210 a felnőtt adag.

A létszámok naponta változóak. Azokon a napokon, melyeken az ebéd valamilyen főzélkéféle, az adagszám körülbelül 100-al kevesebb. Az új épület lehetőséget adna a bővítésre. Az óvodai létszámot is beleszámolva körülbelül 2130 – max. 2200 adag előállítását lehetne a jelenlegi személyzettel és technikai háttér átköltöztetésével biztosítani. Ebben az esetben az óvodások számára a tízórai és uzsonnai étkezést is intézményünk biztosítaná.

Jelenleg az általános és középiskolások számára ajánlott menüt biztosítjuk a konyhánkon, a meglévő eszköz és munkaerő kapacitás miatt egyféle ételt készítünk. Bővítés esetén elképzelhető a kétféle menü készítése, igény szerint az óvodák ellátását is biztosítani tudnánk, az erre vonatkozó normáknak megfelelően.

A szakmai és személyi feltételek adottak. Az integráció alá tartozó konyhák jelenleg 34 fő dolgozó áll alkalmazásban. Hogy a bővítés jelent-e létszámleépítést, azt a jelenlegi tanulmányban megbecsülni nem lehet, erre választ csak a megvalósíthatósági tanulmány adhat. Jelenleg 3 fő tervezi nyugdíjba vonulását. A dolgozók 30 fő körüli létszámának megtartása mindenképpen indokoltnak látszik, mivel a tálalókonyhák a megfelelő kiadagolást továbbra is biztosítanunk kellene. Az elkészült ételek kiszállítására jelenleg egy autónk alkalmas, valamint APOK Kollégiumi intézményegységének egy külső ételszállító biztosítja az ebéd eljuttatását a tálalókonyhákra. Összevonás esetén minimum 3 szállító autóra lenne szükség a zavartalan kiszolgálás érdekében.

Összevonás és bővítés estén a Tankonyha és a cukrász tanműhely is a volt MÁV étkeзде épületében kerülhetne elhelyezésre. A cukrász tanműhely az alsó szinten, illetve a tankonyha és tanterem a felső szinten működhetne, így a felső szint nagyságát és elrendezését kihasználva, a tanulók megfelelő oktatását, kisebb rendezvények lebonyolítását is véghez tudnánk vinni.

V. A közétkeztetési feladat ellátását szolgáló egyéb megoldási lehetőség:

1. Önkormányzatunk 100%-os tulajdonában álló Közhasznú társaság létrehozásával a jelenlegi közétkeztetés átszervezhető, és korszerűen, költséghatékonyan működtethető lenne. Központja a jelenlegi MÁV étkeзде, telephelyei pedig a középiskolai és általános iskolai melegítőkonyhák lehetnének. A közhasznú társaság feladatellátása is többféleképpen szervezhető. Így például számolhatunk azzal a lehetőséggel is, hogy önálló maradjon az Apáczai Középiskola konyhája. Ebbe a szervezeti struktúrába kezdetben, vagy később beilleszthetők lennének az óvodák, a bölcsőde, valamint a felnőtt szociális étkezés is. A létrehozandó Kht. vagyonszerzési cél nélkül működő jogi személy. Üzletszerű gazdasági tevékenységet folytathat gazdasági céljai eléréséhez, mely lehetővé tenné az ételkiszállításokat egyéb alkalomszerű, vagy állandó megrendelőhöz is. Az étkeзде átalakításával létrejövő egység a rendezvényszervezésre is kínálna lehetőséget, de ugyanez megvalósítható lenne külsős helyszíneken is, abban az esetben, ha az étel kiszállítására több alkalmas járművel is rendelkezne a társaság. Ugyancsak fejlesztési lehetőséget jelenthetne a kistérség intézményeinek valamilyen fokú és mennyiségű ellátása. A jelenlegi személyi és tárgyi feltételek összességében egy 2500 adagszám körüli volument tesznek reálisan elérhetővé, mely erősen technológia függő.

2. Alternatívaként felmerülő további lehetőség, hogy a MÁV étkeзде megvásárlása után a közétkeztetési szolgáltatást megversenyeztetjük külső szolgáltatóval. Ebben az esetben tisztázandó, hogy milyen feladatot kell ellátnia, mekkora adagszámot, hányféle menüben, hány helyen (melegítőkonyhán) kellene biztosítania, a jelenlegi dolgozókat teljes létszámmal át kell-e vennie, a szakképzésben részt vevő tanulók gyakorlati oktatásában milyen feltételeket kellene biztosítania, stb.

3. A fenntartó mérlegelheti annak lehetőségét is, hogy a kialakítandó új helyszíntől függetlenül, annak tulajdonába kerülési, átalakítási költségeitől mentesen a közeljövőben megversenyezteti a szolgáltatást, ebben az esetben azonban számolni kell azzal a lehetőséggel is, hogy ha az új szolgáltató nem helyben főz, hanem akár raktárából, (helyből, vagy távolról) vagy saját főzőkonyhájáról ételkiszállítással oldja meg a feladatellátást, nem lesz szüksége a jelenlegi dombóvári főzőkapacitásra, konyhai személyzetre. Amennyiben a jelenlegi Tankonyha és Tancukrászda is felszámolásra kerülne, akkor megoldást kell keresni az 516. számú Ipari Szakképző Iskola és Kollégium tanulói számára a gyakorlati oktatás biztosítására is.

VI. A jelenlegi közétkeztetési rendszer átszervezése a MÁV étkezde épületére, valamint a meglévő intézményi konyhák melegítőkonyhaként való üzemeltetésére építve – “mérleg vonása”:

előre látható kiadások	előre látható bevételek (adagszámok, gyermek + felnőtt, 2011 első negyedévi adatokból, természetbeni étkezési bevételek nélkül kalkulálva)
II. pontban felsorolt, biztosan tervezhető: bruttó 95.662.500,- Ft	1. Abban az esetben, ha az APOK kollégiumi Intézményegység konyhája önálló marad: Kb. 800 adag főzése tervezhető. Bevétel, kiadás jelenleg nem becsülhető, csak az alkalmazottak, étkezők számának és egyéb adatok birtokában kalkulálhatók.
	2. APOK konyhája beintegrálódik. 1600 adag főzése tervezhető. (jelenlegi állapot) Egy havi várható bevétel: 6 023. 000 Ft Egy havi várható kiadás: 8. 435. 000 Ft (516. sz. Ipari, és Integrált ÖSZSZ adatszolgáltatása alapján)
	3. Óvodai konyhák is beintegrálódnak: 2200-2300 adag főzése tervezhető. Egy havi várható bevétel: jelenleg nem becsülhető Egy havi várható kiadás: jelenleg nem becsülhető
	4. Szociális intézmények beintegrálódása esetén: Jelenleg nem áll adat rendelkezésre.
	5. Kistérségi intézmények beintegrálódása esetén: Jelenleg nem áll adat rendelkezésünkre
Jelenleg nem becsülhető költségek	Egyéb, bizonytalan bevételi lehetőségek
- II. pontban felsorolt, jelenleg nem tervezhető költségek	- rendezvényszervezés

-melegítőkonyhák üzemeltetési költségei	- kistérségi közétkeztetés valamilyen szintű kiszolgálása
- szakhatósági engedélyek, illetve az azok által támasztott feltételek teljesítése	

VII. Összefoglalás, értékelés, megállapítások:

A MÁV étkezdében történő szolgáltatás elindításához szükséges minimális szakhatósági engedélyek:

- Munkavédelmi Főfelügyelőség engedélye
- ÁNTSZ engedélye,
- Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Hivatal engedélye,
- Tűzoltóság engedélye.

A fent felsorolt engedélyeket, ha a tálalókonyhák is egy azon kézbe kerülnek, minden tálaló egységhez külön meg kell kérni. Ára külön, egységenként 12.000-30.000,- Ft-ig terjedhet, hatóságoként változóan. Az új konyha HACCP engedélye pl. akár milliós tétel is lehet. Ezekon kívül Tűzvédelmi Szabályossági Jegyzőkönyv, Érintésvédelmi Szabályossági Jegyzőkönyv, Villámvédelmi jegyzőkönyv, Kockázatértékelés, Tűzvédelmi besorolás szükséges, melynek árait nehéz megbecsülni. Jelenleg nem ismerjük a gáz, villany, füstelvezetés, páraelszívás, átalakítási költségeit sem, melyeket csak szakértők bevonásával lehet korrekten tisztázni. Éppen ezért nem nélkülözhető egy előzetes szakhatósági véleményeztetés, mely a megvalósíthatósági tanulmány részét kell, hogy képezze. A hatóságok olyan feltételeket szabhatnak, melyek jelentősen módosíthatják az új épület kialakításának és működtetésének elképzelt tervét, és költségét, valamint az átalakuló melegítőkonyhák működtetési lehetőségeit.

A környező főzőkonyhákról átcsoportosítható, jelenleg működő eszközök, ha a szakértők is alkalmasnak vélik, elegendőek, viszont jó néhány berendezés elavult, sok a már 1985-ben üzembe helyezett gép. Fenntartói döntést igényel az is, hogy mi történjen ezen eszközökkel. Legalább egy új Combi - Pároló sütő (Rational) beszerzése szükséges lenne. A gépek, berendezések átcsoportosítása, átvizsgálása, leszerelése, új helyszínre költöztetése, és újbóli bekötése mindenképpen szakembert igényelő feladat.

Jelen tanulmány több lehetőséggel számol, így azzal is, hogy a MÁV étkezdében működő konyha mellett szükség lehet egy másik, kisebb kapacitású konyha fennmaradására is, esetleges működési probléma (műszaki probléma, fertőzés... stb.) kiküszöbölésének esetére.

Ez a konyha lehetne az APOK Kollégiumi Intézményegysége által üzemeltetett főzőkonyha. Alternatívaként javasolható, hogy ebben az egységben folytathatnánk az óvodások ellátását, az új konyhán pedig az általános iskolások, középiskolások, intézményi dolgozók, külső étkezők ellátása, a későbbiekben esetleg a kistérség iskoláinak is nyújtana szolgáltatást. Ebben az esetben természetesen mintegy napi 800 adag étellel kevesebbet kellene az új konyhában elkészíteni.

A tanulmány elkészítésekor alapvető adatok hiányoznak annak megállapításához, hogy a jelenlegi közétkeztetési rendszerben dolgozók sorsa az átalakítás miképp alakulhat.

Az átszervezés egy lehetséges menetrendje a VI/1 pont esetében:

Tevékenység	Tervezett időpont	Várható bevétel (csak nagy fokú bizonytalansággal becsülhető)	Várható kiadás (csak nagyfokú bizonytalansággal becsülhető)	Megjegyzés
1. MÁV étkezde megvásárlása Jelenlegi Tankonyha értékesítése.	2011. június-július-augusztus	10.000.000,- Ft, amennyiben sikerül értékesíteni a Tankonyhát.	47.000.000,- Ft + ÁFA vételi ár* *: a I.1. bekezdés végén tett megjegyzések figyelembevételével	Jelenleg nem ismert az sem, hogy egyösszegű kifizetést kell eszközölni, vagy részletfizetés is elképzelhető.
2. Étkezde felújítása, próbaüzem.	2011 ősz	Jelenleg nem becsülhető.	29. 530. 000,- Ft+ ÁFA, valamint a jelenleg nem becsülhető költségek	Közbeszerzési eljárásnak kell megelőznie, mely újabb költségekkel jár.
3. "Menzadomb" Kht. létrehozása	2011 nyár-ősz	Jelenleg nem becsülhető.	Jelenleg nem becsülhető.	Valószínűleg felmerülő jogi, munkaügyi, szakképzési problémák rendezése
4. Üzemelés teljes átköltöztetése	2011 őszi szünet	Jelenleg nem becsülhető meg.	Jelenleg nem becsülhető meg.	

se, és a választott konceptió sze- rint melegítő- konyhák kialakí- tása.				
5. "Menzadomb Kht." bővítés második ütem- ben vagy a fenn- tartó elképzelése szerint.	2012 nyár	Jelenleg nem ter- vezhető.	Jelenleg nem ter- vezhető.	Óvoda, böl- csőde egyéb intézmények belépése, munkajogi kérdések.

Amennyiben a fentiek alapján a MÁV étkezde ingatlanának megvásárlása ügyében a továbblépés mellett dönt a képviselő-testület, javasoljuk egy olyan részletes megvalósíthatósági tanulmány megrendelését, amely alapos hatásvizsgálatot és költség-haszon elemzést is tartalmaz, valamint egy előzetes szakhatósági véleményt, amely alapján:

- a dombóvári közétkeztetésben jelenleg tapasztalható állapotok részletes felmérésre kerülnek, mint kiindulási adatok,
- és az összes fent részletezett és az átszervezéshez kapcsolódó átszervezési lehetőség pontos kimunkálása, elemzése megtörténhet azzal, hogy az elkészült tanulmány segítségével feltérképezhetővé válik a közétkeztetési szolgáltatás piaci életképessége, illetve megismerhető, hogy mely feladatok megoldása a legfontosabb, legsürgősebb. A tanulmány elkészültekor már becsülhető lenne az átszervezés hatása a közétkeztetésben jelenleg foglalkoztatottak számára is. Bemutathatóvá válna, hogy a különböző konceptiók megvalósítása esetén mikor, mekkora teher hárulna Dombóvár Város Önkormányzatára, milyen esetleges károkkal járhat a fejlesztések elmaradása, vagy milyen hosszú és rövid távú előnyöket biztosíthat azok realizálása.

A határozati javaslat 2. pontjához:

Csehi Zoltán képviselő úr 2011. április 18-án a Humán Iroda munkatársait megkereste, és átadta számukra az előterjesztés mellékleteként is csatolt anyagot. A dokumentumban a szakács és felszolgáló szakos tanulók gyakorlati képzésének megújítására tesz javaslatot. A szakképzés gyakorlati oktatásának átalakítása véleménye szerint gazdaságosan is megoldható. A javaslat lényegi elemeit az alábbiakban foglaljuk össze:

- A szakképzés gyakorlati részét egy gazdasági társaság végezné.
- A tanulók elméleti oktatását továbbra is az 516. sz. Ipari Szakképző Iskola és Kollégium végezné.
- Az összes tanulóval tanulószerveződést kötnének.
- Valamennyi tanuló számára biztosítaná az össze feltételt (védőruházat, felelősségbiztosítás, ...)
- A tanulók számára biztosítja és megszervezi az összes évfolyamon a gyakorlati vizsgákat.
- Átveszi a jelenlegi oktatókat besorolási bérüknek megfelelően.
- Biztosítja a gyakorlati oktatáshoz a teljes infrastrukturális feltételeket.
- Az önkormányzattól nem igényel semmilyen kiegészítő támogatást, így éves szinten 7-10 millió forint megtakarítást vélelmez.
- A beruházás megtérülése miatt legalább 10 éves időtartamú szerződést kötne Önkormányzatunkkal.

Az átállás, mint írja, sem az 516. sz. Ipari Szakképző Iskola és Kollégiumnak, sem az Önkormányzatnak nem kerül költségbe. Megvalósítása esetén a Junior étterem eladható, vagy más célra hasznosítható lenne. A diákok gyakorlati tudása ugyanakkor sokrétűbbé válna, kreatívabb lenne.

A feladatellátásnak ez a módja városunkban jelenleg nem gyakorlat, tapasztalatokkal nem rendelkezünk. Éppen ezért a jogi, munkaügyi, pénzügyi, technikai feltételek alapos átgondolása után részletes tanulmány kidolgozása szükséges, melyet a Polgármesteri Hivatal munkatársai elvégezhetnek a határozati javaslat 2. pontja szerint.

Dombóvár, 2011. április 18.

Városfejlesztési Iroda

Humán Iroda

516. sz. Ipari Szakképző
Iskola és Kollégium

Tisztelt Képviselőtestület!

A képviselőtestület 80/2011.sz.(III. ...) határozatában megbízott azzal, hogy az 516-os számú Ipari Szakképző Iskola és Kollégium intézményében, szakács és felszolgáló szakon tanulók szakképzését tekintsem át és tegyek javaslatot arra, milyen módon lehetne a tanulók szakképzését úgy átalakítani úgy, hogy az rentábilis legyen. Az önkormányzat számára finanszírozható, valamint a szakképzés mai modern irányzatának megfelelően, a végzős tanulók gyakorlati tudása a piaci elvárásoknak jobban megfelelő, kreatív szakemberekké váljanak.

A gazdasági irodától megkapott információk alapján a 2010-es évben képzett 199 fő az önkormányzat számára 7.087.335.- Ft plusz hozzájárulást eredményezett. Ahhoz, hogy a tanbázis a „Junior” étterem egyenlege elérje a „0” szaltót.

Elképzelésem szerint a képzést, úgy kell átalakítani, hogy az iskola végzi továbbra is a tanulók iskolai oktatását, a szakképzés gyakorlati részét pedig egy gazdasági társaság végezné, aki az összes tanulónak (kivétel, aki már mással kötött) tanuló szerződést köt. Ez a gazdasági társaság végezné a szakács és felszolgáló tanulók kabinet képzését is.

Biztosítja a tanulók részére a védőruházatot, felelősség biztosítást, ösztöndíjat folyósít számukra, és mindent, amit a jogszabály elő ír.

A szakácsoknál az összes tanuló kabineti oktatását elvégzi, az elsős tanulók a tanműhelyben töltenék a gyakorlati képzést is, ahol elsajátíthatnák a szakma alapjait Pl: vágás, szeletelés stb. A másodévesek a közétkeztetést biztosító konyhákban töltenék a gyakorlati idejüket. A harmadévesek, az éttermi vendéglátásban dolgoznának, gyakorlati idejük alatt.

A felszolgáló tanulók gyakorlati képzése éttermi vendéglátásban történne, számukra az alapokat a tanétterem biztosítaná.

Mind a három osztály számára megszervezi az évfolyamok végén első, második év végén a gyakorlati vizsgákat, így a tanulók a szakmunkásvizsgán már könnyen rutinosan tudnak tevékenykedni.

A gazdálkodó szervezet, biztosítja a tankonyhához és tanétteremhez az épületet, öltözőket és az infrastruktúrát.

Azzal, hogy a jelenlegi oktatókat, 6 főt átveszi, alkalmazza, a jelenlegi bértáblájuknak megfelelően, az eszközöket, berendezéseket átveszi, biztosítható a szakképzés teljes személyi és tárgyi feltétele, és ezzel a szakképzés folyamatosságát biztosítja.

Ezek a módosítások, minden benne résztvevő számára előnyökkel jár.

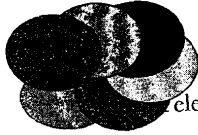
A diákok gyakorlati tudása sokkal sokrétűbbé, tapasztalatokkal bővebb, kreatívabb lenne, valamint nem mellékes számukra és rajtuk keresztül családjuk számára, hogy anyagi előnyökkel jár. Ösztöndíj pl: a mindenkori minimál bér 50 %-ig adható, mely ösztönzőleg hat a tanulóra is.

Az oktatási intézmény és azon keresztül az Önkormányzat évi 7-10 millió Ft költséget takarít meg. Felszabadul a jelenlegi „Junior étterem” épülete, mely ez által más célra hasznosítható. Az átállítás sem az iskolának, sem az Önkormányzatnak nem kerül költségébe.

A gazdálkodó szervezet számára beruházási igény felmerül, ezért kérem, hogy az iskolával, önkormányzattal kötendő megállapodás legalább 10 éves idő intervallummal kötéssék.

Dombóvár, 2011. április 15.


Cseh Zoltán



**INTEGRÁLT ÖNKORMÁNYZATI
SZOLGÁLTATÓ SZERVEZET**

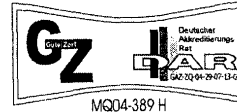
7200 Dombóvár, Bezerédj u. 2/B.

Telefon: 74/ 464 – 520 / 565 – 101 / 565 – 102

Fax: 74/ 464-520 /21-es mellék

Email: integralt.dombovar@enternet.hu

ISO 9001



Iktatószám: IV- 48/2011

Tárgy: 2010. évi tankonyhai adatok

Csehi Zoltán

Dombóvár

Tisztelt Képviselő Úr!

Kérésére tájékoztatom az 516. számú Ipari Szakképző Iskola tankonyhájának 2010. évi kiadásairól és bevételeivel kapcsolatban:

2010. évi kiadások

Személyi jellegű juttatások:	10.663.430,-Ft
Munkaadót terhelő járulékok:	2.879.126,-Ft
Dologi kiadások:	15.169.541,-Ft
Felhalmozási kiadások:	169.963,-Ft
Összesen:	28.882.060,-Ft

2010. évi bevételek

Felhalmozási kiadásra támogatás	169.963,-Ft
Tankonyha bevételei	16.444.401,-Ft
Normatív támogatás (táblázat szerint)	5.180.361,-Ft
Önkormányzati hozzájárulás	7.087.335,-Ft
Összesen	28.882.060,-Ft

Személyi jellegű kiadások:

6 fő tankonyhai szakoktató 2010. évi bérköltsége, a szakoktatók illetménye a Kjt-ben meghatározott közalkalmazotti illetménytáblázat alapján került meghatározásra, jelenlegi középfokú végzettségüknek megfelelően.

Munkaadókat terhelő járulékok:

A személyi kiadások 27%-a.

Dologi kiadások:

A tankonyhán jelentős kiadást jelent az élelmiszervásárlás (bruttó 10.735 e Ft), ezen felül a közüzemi díjak, tisztítószer beszerzés és kisebb karbantartási kiadások kerültek kifizetésre a 2010. év során.

Felhalmozási kiadás:

A tankonyha nagy értékű tárgyi eszköz beszerzést a TISZK-től kapott szakképzési hozzájárulásból tud megvalósítani, így volt ez a 2010. évben is. Levelemhez mellékelten csatolom a tankonyha tárgyi eszközeinek leltári listáját.

A tankonyhán 2010. évben **199** fő tanuló vett részt gyakorlati képzésben, ez évben átlagosan **18** fő vett részt tanulószervezéses gyakorlati oktatásban.

A magas tanulói létszám miatt a pincérek és szakácsok gyakorlati oktatását a jelenlegi 6 fő kinevezett szakoktató helyett 11,5 fő szakoktatóval kellene az iskolának ellátni.

2010. évben a normatív támogatás és tanulólétszám az alábbiak szerint alakult:

Osztály	2009/2010 tanév fajlagos értéke	8/12 része	egyéb tényező (15 óra)	Kerekített	Mutató	Fő	Összeg
1.b	137 200 Ft	91 466,67 Ft		91 467 Ft	18	27	1 646 406 Ft
2.b	98 000 Ft	65 333,33 Ft		65 333 Ft	12	18	783 996 Ft
3.b	58 800 Ft	39 200,00 Ft		39 200 Ft	10	15	392 000 Ft
13.a	137 200 Ft	91 466,67 Ft		91 467 Ft	7,33	11	670 453 Ft
14.a	58 800 Ft	39 200,00 Ft	28 000 Ft	28 000 Ft	8,67	13	242 760 Ft
tan. sz.	19 600 Ft	13 066,67 Ft		13 067 Ft	11,33	17	148 049 Ft
				Összesen:		101	3 735 615 Ft

Osztály	2010/2011 tanév fajlagos értéke	4/12 része	egyéb tényező (15 óra)	Kerekített	Mutató	Fő	Összeg
9.c	137 200 Ft	45 733,33 Ft		45 733 Ft	12,67	38	579 437 Ft
1.b	137 200 Ft	45 733,33 Ft		45 733 Ft	7,33	22	335 223 Ft
2.b	98 000 Ft	32 666,67 Ft		32 667 Ft	6,67	20	217 889 Ft
3.b	58 800 Ft	19 600,00 Ft		19 600 Ft	3,67	14	71 932 Ft
13.a	137 200 Ft	45 733,33 Ft		45 733 Ft	3,33	11	152 291 Ft
14.a	58 800 Ft	19 600,00 Ft	14 000,00 Ft	14 000 Ft	3,33	10	46 620 Ft
tan. Sz.	19 600 Ft	6 533,33 Ft		6 533 Ft	6,33	19	41 354 Ft
				Összesen:		134	1 444 746 Ft

Normatív támogatás összesen: **5.180.361,-Ft**

Dombóvár, 2011. március 29.

Tisztelettel:

Gulyásné Kovács Zita
intézmény vezető

