

2

Sorszám: V/8.

Tárgy: Városi Humánsegítő és Szociális Szolgálat beruházása
Előterjesztő: Dr. Földesi Szabolcs
Készítette: Zolnai Magdolna
Véleményező Bizottság: Pénzügyi, Gazdasági Bizottság
Tervezett döntés: határozat
Döntés: egyszerű többségi, nyílt szavazással

ELŐTERJESZTÉS
a Képviselő-testület 2015. október 26-i ülésére

Tisztelt Képviselő-testület!

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. IV. 30. EMMI rendelet szigorúan meghatározza a közétkeztetésben adható ételek összetételét és elkészítésének szabályait. A jogszabályban foglalt előírások betartásához szükséges egy Kombipároló beszerzése, melynek ára szállítással, betanítással és hálózatra csatlakozással bruttó 4.270.825 Ft.

Kérem a tisztelt Képviselő-testületet, hogy járuljon hozzá a Kombipároló beszerzéshez, és biztosítsa a megvételhez szükséges összeget.

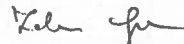
Határozati javaslat:

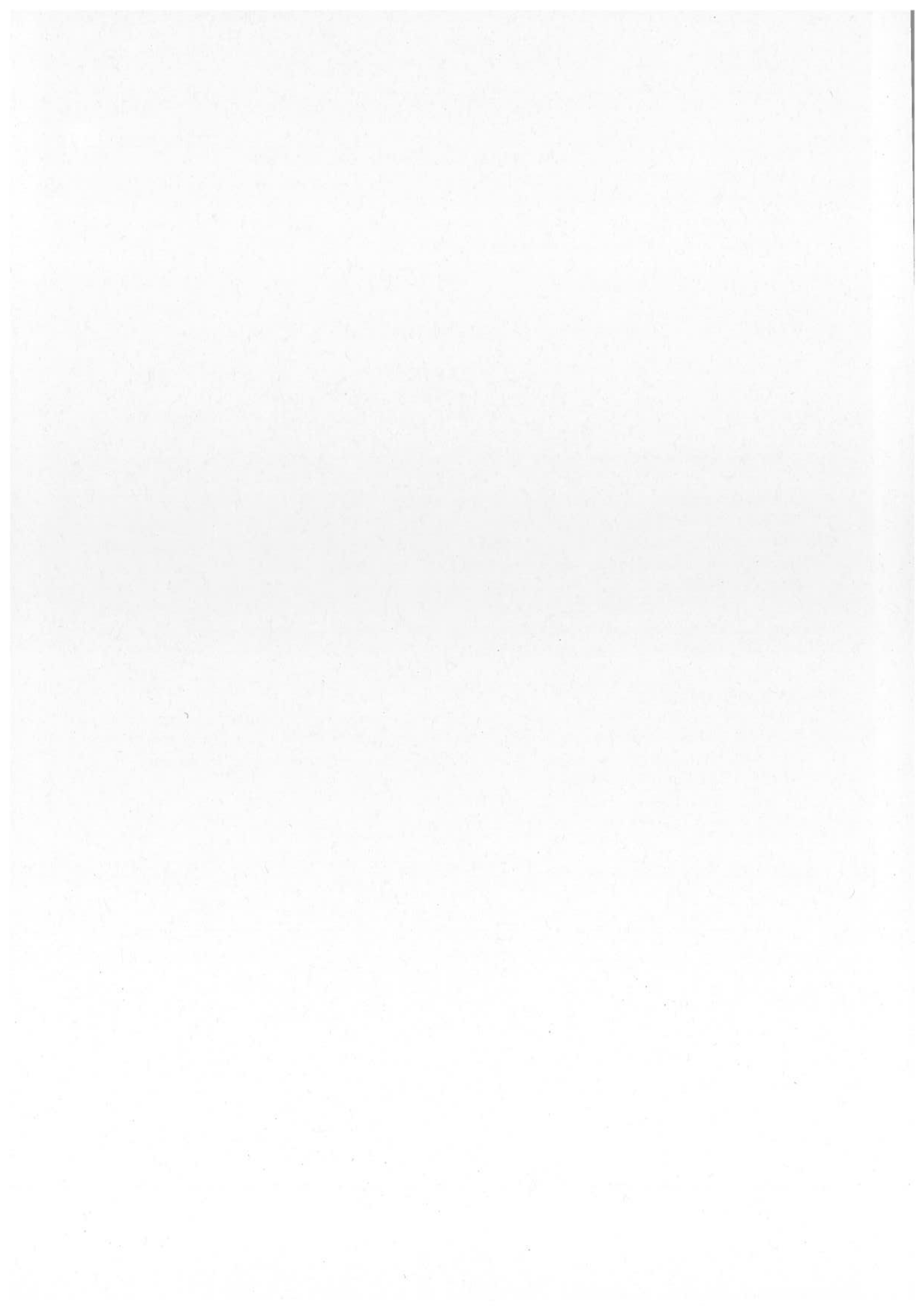
Mezőberény Város Önkormányzati Képviselő-testülete hozzájárul a Városi Humánsegítő és Szociális Szolgálat részére egy Kombipároló beszerzéséhez és biztosítja a beszerzéshez szükséges bruttó 4.270.825 Ft-ot a 2015. évi költségvetés felhalmozási tartaléka terhére.

Felelős: Siklósi István polgármester

Határidő: intézkedésre azonnal

Mezőberény, 2015. október 16.


Zolnai Magdolna
titkársági referens





Városi Humánsegítő és Szociális Szolgálat

5650 Mezőberény, Juhász Gy. u. 1. • Tel./fax: 66/515-536 • Tel.: 66/515-533; 66/515-528
e-mail: human@mezobereny.hu; web: www.human.mezobereny.hu

Mezőberény Város Önkormányzatának
Képviselő-testülete

Tisztelt Képviselő-testület!

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2015. szeptember 1-jei bevezetése az egészséges életmód egyik mérföldkövét jelenti. A megfelelő táplálkozás az egészségmegőrzés alappillére, így a közétkeztetésnek nagy szerepe van a megelőzésben, a gyermekek táplálkozási szokásainak formálásában. A rendelet korcsoportonként, részletesen szabályozza a közétkeztetésben adható ételek összetételét, elkészítésének szabályait.

Az eddignél sokkal több zöldség, gyümölcs fogyasztását írja elő, kevesebb cukrot, sót, zsiradékot enged felhasználni. Tilos egyebek mellett a szénsavas vagy cukrozott üdítő, a magas zsírtartalmú húskészítmény, valamint a mesterséges alapú ételízesítő felhasználása. Nagyüzemi mennyiségben az előírások betartása az étel ízletességének megőrzése mellett, szinte elképzelhetetlen a konyhatechnológia korszerűsítése nélkül. A Közétkeztetési Központban a gyermekek és az idősek számára előállított 1 200 adag étel tápanyagtartalmának megőrzését, az egészséges táplálkozás követelményeinek való megfelelést szeretnénk elérni akkor, amikor egy kombipároló beszerzését tervezzük, s fordulunk a Tisztelt Képviselő-testület felé elképzelésünk támogatásáért.

A beszerezni kívánt Retigo Vision kombipároló készülék ötvözve a légkeveréses sütőt és a párolószekrényt olyan új konyhatechnológiát jelent, aminek számos előnye van.

1) Minőségbeli javulás, súlyvesztés csökkenése

A készülék automata üzemmódban biztosítja az optimális sütési hőmérsékletet és a hozzárendelt páratartalmat, melynek segítségével elérhető, hogy a sült húsok esetében a hagyományos eljárás 40–50%-os sütési súlyvesztése akár 5%-ra csökkenthető. Ezáltal a hús szaftosabb marad, nő az élvezeti értéke és a gyerekek, idősek tányérjára is nagyobb szelet kerül. A köretek esetében a súlyvesztés csökkenése eléri a 15-20%-ot. A zöldség a gőzben megőrzi friss színét, vitamint, természetes só- és ásványi anyag tartalmát, tápértéke, súlya változatlan marad.

A kelt és sült tészták mind a gyerekek, mind az idősek körében népszerűek, de itt is, mint a rakott ételeknél, a meglévő hagyományos, statikus készülékünk gátat szab a készítésükben. Többször kell forgatni a tepsit, mégis sültebb lesz a tészta széle, mint a közepe.

2) Energia és víz megtakarítás

Figyelembe véve a környezetvédelmi elvárásokat és a gazdaságos üzemeltetésre való igényt, az „okos” kombipárolók lényegesen költségtakarékosabbak a hagyományos technológiákhoz képest. A számítógépes vezérlésnek köszönhetően az ételkészítési folyamat optimális víz- és energiafelhasználással történik, így a megtakarított időn felül maximális költséghatékonysággal állíthatnánk elő ételeinket.

A kombipároló melegítőkamrájának gyors felmelegítése egybekötve a megfelelő hőszigeteléssel és a meleg levegő egyenletes eloszlásával 40-50%-os energia megtakarítást eredményez. Jellemzi az alacsony vízhasználat, gőzzel főzés esetén az óránkénti vízfelhasználás kb. 15- 20 liter, ez csekély mennyiség a hagyományos főzéshez képest.

3) Zsiradék megtakarítás

A hagyományos serpenyőben való sütéshez rengeteg zsír vagy olaj szükséges, de a kombipárolóban szinte zsírmentesen lehet sütni, így csökkenthetőek a kiadások, és még az ételek is egészségesebbek lesznek. **A megtakarítás aránya hozzávetőlegesen 70%.**

4) Idő és munka megtakarítás

A készülék maghőmérséklet-mérő segítségével felismeri a nyersanyag hőmérsékletét, a sütőtérben elhelyezett szenzorok pedig az előmelegített kamra lehülési mértékéből ki tudják kalkulálni a behelyezett mennyiséget. Így a szakácsnak csak azt kell eldöntenie, hogy milyen legyen az elkészítendő étel színe és átsültségi foka, majd egy előre megírt, akár többlépcsős program kiválasztásával megkapja a kívánt eredményt. Ezzel magas színvonalú ételeket rövid idő alatt lehet tálalni. A felszabadult időt fordíthatjuk plusz feladatok ellátására, vagy középhosszú távon dolgozói létszám megtakarítására.

Beruházás költsége

- a) A Kombipároló beszerzési ára (szállítással és betanítással): 3 784 600 Ft
- b) A helyszíni felmérés alapján a 35KW teljesítményű berendezés hálózatra csatlakoztatása a konyhai elosztó bővítésével és új csatlakozóvezeték kiépítésével megoldható. Ennek költsége: 486 225 Ft

Összesen: 4 270 825 Ft

Működési kiadások megtakarításának kalkulációja

Mivel a kombipároló kiváltja a korszerűtlen, nagy energia felhasználású sütőket, a billenős serpenyők helyett is dolgozik, továbbá a sütési idő feleződik. Ezáltal legnagyobb megtakarítás a villamos energia költségében várható, ami előre láthatóan évi 2 500 e. Ft-ot tesz ki.

A Közétkeztetési Központ havi átlagos étolaj fogyasztása 300 liter körül alakul. Ebből az előzetes becslések szerint 80%-nyi részt válthatna ki a pároló berendezés alkalmazása (levesekhez, egyéb ételekhez továbbra is használna a konyha olajat).

Az étolaj közbeszerzésben rögzített ára bruttó 290 Ft/liter. Ezek alapján a havi megtakarítás várható összege: $300l * 0,8 * 368Ft/l * 70\% = 61\ 824\ Ft$, ami éves szinten 741 888 Ft-ot jelent.

A zöldségek főzés helyett párolást kapnak, ami a vízfelhasználást jelentős mértékben csökkenti.

Eddig elért, és tervezett további költségmegtakarítások

- I. 2015. szeptember 1-től közbeszerzési eljárás keretében szerezzük be az élelmiszer alapanyagokat. Így 2016. december 31-ig, 16 hónap vonatkozásában **4 948 e. Ft** nyersanyag megtakarítást eredményezve a nyersanyagbeszerzés értéke **118 600 e. Ft-ról 113 652 e. Ft-ra** csökkent. Ezzel nyersanyagnorma emelése nélkül válik lehetővé az új előírásoknak megfelelő, minőségi ételek elkészítése.

II. 2015. szeptember 1-től a speciális étkeztetést nem külső szolgáltatótól vesszük igénybe, hanem a saját konyhán, saját személyzettel végezzük az ételek elkészítését. Ez számításaink szerint önkormányzati szinten **46.314 Ft/hó** megtakarítást eredményez. A részletes adatokat az alábbi tábla szemlélteti.

		Közétkeztetési Központ (Br.Ft)	Külső szolgáltató (Br.Ft)	Különbség (Br.Ft)	Napi adagszám	Árkülönbség (Br.Ft)
Óvoda	Tízórai	138	178	-40	1	-40
	Ebéd	318	565	-247	1	-247
	Uzsonna	127	178	-51	1	-51

Iskola	Tízórai	165	216	-51	3	-153
	Ebéd	505	667	-162	5	-810
	Uzsonna	165	216	-51	3	-153

Szociális otthon és étkeztetés	Reggeli	293	324	-31	16	-496
	Ebéd	467	667	-200	16	-3 200
	Vacsora	364	324	40	16	640

**napi
megtakarítás: -4 510**

Havi nyersanyag megtakarítás:	-135 300
- sofőr heti 4 óra	-15 494
+ dietetikus megbízási díj	162 560
- üzemanyag (napi 50km, 11l/100km, br.352Ft/l átlagár)	-58 080
Egyenleg összesen / hó	-46 314

III. Ilyen nagy teljesítményű villamos energia felhasználásnál, mint amit a kollégium és a konyha együttesen fogyasztása eredményez, meddőenergia keletkezik, melyért az áramszolgáltató havonta 20-25 ezer Ft díjat számláz ki. A meddőenergia kompenzálására alkalmas automatikus fázisjavító berendezés tervezésének és telepítésének költsége 658 412 Ft.

Érdemes lenne megfontolni a berendezés beszerzését, mely beruházás 2,5-3 év alatt térülne meg.

Kérem a Tisztelt Képviselő- testületet, hogy támogassa a Közétkeztetési Központ tervezett beruházásait, elősegítve ezzel a működési kiadások csökkentését.

Mezőberény, 2015. október 15.

Tisztelettel,

Kovács Edina
Kovács Edina
igazgató



