



Csorvási Szolgáltató Nonprofit Kft.

5920 Csorvás, Rákóczi u. 37/a

Tel.: 06 30 983 7265

E-mail: szolg.kht@gmail.com

ÁRAJÁNLAT

Tisztelt Képviselő Testület!
Tisztelt Polgármester Úr!

A bölcsődés, óvodás és iskolás gyermekek étkezését a Csorvási Szolgáltató Nonprofit Kft. biztosítja.

A Kft. gyermek étkeztetést biztosít, ezért meg kell felelnünk a 37/2014.(IV.30.) EMM rendeletnek. Ez a rendelet szabályozza az étrendtervezést, az étkezéssel kapcsolatos követelményeket, a naponta biztosítandó élelmiszercsoportok mennyiségét, a felhasználási előírásokat és tilalmakat, illetve a nyersanyag-kiszabotott. (1. melléklet és 2. melléklet)

2023-ban a nyersanyagok inflációja sajnos nagyobb volt a vártnál, igaz az év második felében érezhetően csökkent az áremelkedés. A jövő évben előrejelzések szerint 6-8 %-os infláció várható. Mindezek figyelembevételével készítettem el az önköltség számítását.

A számítás a Kft. szabályzatának megfelelően történt.

A várható bevétel tervezésénél az élelmezési napokat, illetve a tervidőszak díjtételeit kell figyelembe venni. Az élelmezési nap egy mutatószám, azért van jelentősége, mivel a résztkeztetéseket a gyerekek különböző létszámban veszik igénybe.

Például:

Tízórai 50 fő, ebéd 100 fő, uzsonna 50 fő

nyersanyag norma megoszlás: 20% , 60% , 20%

$$\text{Élelmezési nap} = \frac{50 \text{ fő} \times 20\% + 100 \text{ fő} \times 60\% + 50 \text{ fő} \times 20\%}{100} = 80$$

Tehát ez 80 élelmezési napnak felel meg.

A kiadás tervezésénél a várható élelmezési napok számát és az aktuális pénznormát kell figyelembe venni.

A számításaim eredményét az alábbi kalkulációs táblázatok mutatják.

KALKULÁCIÓ

Kalkulációs egység megnevezése: Bölcsőde és Óvoda napi költsége (fő/nap)

Ft-ban

1.	<i>Közvetlenül elszámolható személyi juttatás:</i>	
	• Alapilletmények	353
2.	<i>Közvetlenül elszámolható személyi juttatás járulékai:</i>	
	• alapilletmények járulékai	70
3.	<i>Közvetlenül elszámolható anyagköltség:</i>	
	• szakmai anyagok, készletek	734
4.	<i>Egyéb közvetlen költségek:</i>	
	• igénybe vett idegen szolgáltatás	218
	• egyéb	18
5.	<i>Közvetlen önköltség (1+2+3+4):</i>	1 393
6.	<i>Közvetett költségek:</i>	
	• központi irányítás	65
	• egyéb	10
7.	<i>Közvetlen és közvetett költségek (5+6):</i>	1 468

KALKULÁCIÓ

Kalkulációs egység megnevezése: Iskola (napközi) napi költsége (fő/nap)

1.	<i>Közvetlenül elszámolható személyi juttatás:</i>	
	• alapilletmények	460
2.	<i>Közvetlenül elszámolható személyi juttatás járulékai:</i>	
	• alapilletmények járulékai	91
3.	<i>Közvetlenül elszámolható anyagköltség:</i>	
	• szakmai anyagok, készletek	954
4.	<i>Egyéb közvetlen költségek:</i>	
	• igénybe vett idegen szolgáltatás	296
	• egyéb	22
5.	<i>Közvetlen önköltség (1+2+3+4):</i>	1 823
6.	<i>Közvetett költségek:</i>	
	• központi irányítás	75
	• egyéb	10
7.	<i>Közvetlen és közvetett költségek (5+6):</i>	1 908

Ft-ban

A gyermekétkeztetés vásárolt étellemezés díjai, (nyersanyag és rezsiköltségek megegyező áron) a következő árral ajánlja 2024. január-01-től.

1.	Szolgáltatás	Az étellemezés nyersanyagköltségének, egy ellátottra jutó napi összege ÁFA nélkül	Az étellemezés rezsiköltségének, egy ellátottra jutó napi összege ÁFA nélkül	Az étellemezés nyersanyagköltségének, egy ellátottra jutó napi összege ÁFA nélkül	Az étellemezés rezsiköltségének, egy ellátottra jutó napi összege ÁFA nélkül
		Tény 2023		Árajánlat 2024 évre	
2.	Bölcsőde napi	631.- Ft	631.- Ft	734.- Ft	734.- Ft
3.	Bölcsőde reggeli	138.- Ft	138.- Ft	161.- Ft	161.- Ft
4.	Bölcsőde tízórai	124.- Ft	124.- Ft	144.- Ft	144.- Ft
5.	Bölcsőde ebéd	264.- Ft	264.- Ft	307.- Ft	307.- Ft
6.	Bölcsőde uzsonna	105.- Ft	105.- Ft	122.- Ft	122.- Ft
7.	Óvoda napi	631.- Ft	631.- Ft	734.- Ft	734.- Ft
8.	Óvoda tízórai	124.- Ft	124.- Ft	144.- Ft	144.- Ft
9.	Óvoda ebéd	402.- Ft	402.- Ft	468.- Ft	468.- Ft
10.	Óvoda uzsonna	105.- Ft	105.- Ft	122.- Ft	122.- Ft
11.	Iskola (napközi) napi	822.- Ft	822.- Ft	954.- Ft	954.- Ft
12.	Iskola tízórai+ebéd	717.- Ft	717.- Ft	834.- Ft	834.- Ft
13.	Iskola (menza) ebéd	538.- Ft	538.- Ft	624.- Ft	624.- Ft
14.	Iskola ebéd+uzsonna	698.- Ft	698.- Ft	744.- Ft	744.- Ft

Kérem a Képviselő testületet a kérésemet tárgyalja meg és az emeléshez járuljon hozzá.

Csorvás, 2023.11.21.

Üdvözlettel


Samu Kálmán
CSORVÁSI SZOLGÁLTATÓ
NONPROFIT KFT.
5920 Csorvás, Rákóczi u. 37/a.
Adószám: 20947125-2-04
Bsz.: 50432040-10003695

1. számú melléklet

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

1. 2.	A Nyersanyag	B		C		D	
		1-3 év		4-6 év		Korcsoportok 7-10 év	
3.	Hús	hidegétkezéshez: 15-25 g	hidegétkezéshez: 20-30 g	hidegétkezéshez: 20-30 g	hidegétkezéshez: 30-40 g	hidegétkezéshez: 30-40 g	hidegétkezéshez: 30-40 g
4.		színhús: 40-60 g	színhús: 60-80 g	színhús: 60-80 g	színhús: 80-100 g	színhús: 80-100 g	színhús: 80-100 g
5.4	Hús	darált hús: 30-40 g	darált hús: 40-60 g	darált hús: 40-60 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: 50-90 g
6.		levesekhez: 20-40 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 40-60 g
7.		raguhoz: 30-50 g	raguhoz: 40-60 g	raguhoz: 40-60 g	raguhoz: 60-80 g	raguhoz: 60-80 g	raguhoz: 60-80 g
8.5	Húskészítmények	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23% vagy annál magasabb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék
9.1	Húskészítmények	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-15 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g
10.2		levesekhez: 20-30 g	levesekhez: 30-40 g	levesekhez: 0-20 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 0-30 g	levesekhez: 0-30 g
11.3			feltétként: 25-40 g	feltétként: 40-60 g	feltétként: 0-30 g	feltétként: 50-80 g	feltétként: 0-40 g
12.4		tésztákhoz: 25-40 g	tésztákhoz: 40-60 g	tésztákhoz: 0-30 g	tésztákhoz: 60-80 g	tésztákhoz: 0-40 g	tésztákhoz: 0-40 g
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40-60 g ⁵	feltétként: 60-80 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 80-100 g
14.		felfújthoz: 20-30 g ⁶	felfújthoz: 30-40 g	felfújthoz: 30-40 g	felfújthoz: 40-50 g	felfújthoz: 40-50 g	felfújthoz: 40-50 g
15.7	Máj, zúza, szív és májkészítmények	Szendvicshez: 15-25 g ¹	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-40 g
16.		levesekhez: 20-40 g ⁸	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 40-60 g
17.	Hal, halkonzerv	feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 80-100 g
18.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 40-60 g
19.		szendvicshez: 15-25 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-40 g
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl
21.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl
22.		gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20-30 g	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 30-50 g
24.		túró hidegétkezéshez: 15-25 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g
25.		túró ételkészítéshez: 30-50 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g
26.9	Tejföl	10-20 g	20-30 g	20-30 g	20-40 g	20-40 g	20-40 g
27.	Kenő Zsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	Szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g

1. számú melléklet

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A Nyersanyag			
	B	C	D	
	1-3 év	4-6 év	Korcsoportok	
	Ételkészítéshez1: 0-5 g	Ételkészítéshez2: 0-8 g	7-10 év Ételkészítéshez3: 0-10 g	
28.	Zsiradék			
29.		salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-3 g
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2-4 g	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható
32.	Cukor, méz	méz: 5-10 g	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g
33.		cukor teában: 0-5 g	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g
34.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	gabonapehely hidegétkezéshez: 10-20 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g
35.		körethez: 30-50 g	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g
36.		körethez zöldséggel együtt: 20-30 g	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g
37.7	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-60 g
38.8		Kenyérfélék, kalács: 25-40 g	kenyérfélék, kalács: 30-50 g	kenyérfélék, kalács: 40-60 g
39.		péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1-2 db
40.		egyéb gabonakészítmények ⁹ hidegétkezéshez: 10-20 g	egyéb gabonakészítmények ¹⁰ hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmények ¹¹ hidegétkezéshez: 20-40 g
41.		gabonaszület nem adható	gabonaszület 1 db	gabonaszület 1-2 db
42.14	Burgonya	Főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 110-180 g	főzelékhez: 150-200 g
43.		rakott ételhez, körethez: 100-150 g	rakott ételhez, körethez: 150-200 g	rakott ételhez, körethez: 180-230 g
44.15	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 20-70 g	nyersen salátákhoz: 40-90 g	nyersen salátákhoz: 50-100 g
45.16		nyersen hidegétkezéshez: 20-40 g	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-80 g
46.1		Levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g
47.2		Főzelékhez, körethez: 60-150 g	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40-90 g	60-110 g	70-120 g
49.	Szárazhüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g
50.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g
51.			hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g
52.	Olajos magvak	10-20 g ³	10-20 g	10-30 g
53.4	Gyümölcsle és zöldséglé	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl

2. számú melléklet

Adagolási előírás (1 adag elkészített ételre)

1.	A Ételsorelem	B	C	D	E	F
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3.	Friss zöldség (dkg)	2-5	3-7	4-8	5-9	6-10
4.	Friss gyümölcs (dkg)	4-9	6-11	7-12	7-15	8-15
5.	Gyümölcslé/zöldséglé (dl)	1-2	1-2	1-2	1-2	2-3
6.	Saláta (dkg)	4-8	6-9	7-10	8-11	10-15
7.	Savanyúság (dkg)	3-7	5-8	6-9	7-10	8-13
8.	Zöldség köretek (dkg)	8-15	13-18	15-20	18-23	20-25
9.1	Főzelékek (dl)	1,5-2	1,5-2,5	2-2,5	2,5-3	3-4
10.	Hal (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
11.	Szelet hús (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
12.	Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	20-35	30-45	40-55	50-65	56-70
13.2	Levesek (dl)	1,5-2	1,5-2,5	2,5-3	2,5-3,5	2,5-4
14.	Burgonya (dkg)	10-15	15-20	18-23	20-25	25-30
15.	Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	7-15	10-20	10-20	15-25	25-30
16.	Mártás (dl)	1-1,5	1,5-2	1,5-2	2-2,5	2-2,5
17.	Tej/ízesített tejkészítmény/tea (dl)	1-2	1-2	2-2,5	2-2,5	2-3

Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

1.	A Étkeztetés típusa	B	C	D	E	F	G	H
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100-130	1350-165	1700-205	2000-240	2000-260	2000-250	2000-240
4.	Fekvőbeteg-gyógyintézet étkeztetés	1000-120	1200-150	1550-185	1800-220	1800-220	1800-220	1800-220
5.5	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	800-950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-1100	1100-132	1300-155	1300-170	1300-165	1300-155
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-600	600-750	700-850	700-900	700-900	700-850