**Bod č.**

**Zastupiteľstvo Bratislavského samosprávneho kraja**

Materiál na rokovanie Zastupiteľstva

Bratislavského samosprávneho kraja

20. september 2024

**Návrh**

**Ideový zámer rekonštrukcie a investičnej podpory Centra odborného vzdelávania a prípravy Mikovíniho 1 v Bratislave**

Materiál predkladá: Materiál obsahuje:

Mgr. Juraj Droba MA, MBA 1. Návrh uznesenia

predseda 2. Dôvodovú správu

Bratislavského samosprávneho kraja 3. Stanoviská komisií

Zodpovedné:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ing. Patrícia Mešťan, MA  riaditeľka  Úradu Bratislavského samosprávneho kraja |  |  |
| Mgr. Barbora Lukáčová  riaditeľka Odboru stratégie, územného rozvoja a riadenia projektov |  |  |
|  |  |  |

Spracovatelia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ing. Matúš Krnčok  vedúci Inštitútu regionálnej politiky Bratislavského kraja |  |  |
| Ing. Ivan Magát  Vedúci oddelenia riadenia projektov |  |  |
| Ing. Barbora Šefčíková  referentka oddelenia riadenia projektov |  |  |

Bratislava

september 2024

Návrh uznesenia

**UZNESENIE č. ......../2024**

zo dňa 20. 09. 2024

Zastupiteľstvo Bratislavského samosprávneho kraja po prerokovaní materiálu

**A schvaľuje**

ideový zámer rekonštrukcie a investičnej podpory Centra odborného vzdelávania a prípravy Mikovíniho 1 v Bratislave

**B ukladá**

riaditeľke Úradu Bratislavského samosprávneho kraja zabezpečiť predprojektovú prípravu projektu rekonštrukcie a investičnej podpory Centra odborného vzdelávania a prípravy Mikovíniho 1 v Bratislave.

Termín: 30. 06. 2025

**D ô v o d o v á s p r á v a**

Projekt Rekonštrukcia a investičná podpora COVP Mikovíniho 1 v Bratislave je súčasťou Akčného plánu BSK, ktorý bol schválený Uznesením č. 151/2023 Zastupiteľstvom BSK zo dňa 15.12.2023 v rámci materiálu Aktualizácia Akčného plánu BSK na rok 2024+, ktorý predstavuje plánovací a monitorovací nástroj k napĺňaniu cieľov PHRSR BSK 2021 - 2027.

**Východiskový stav:**

Za posledných 10 rokov počet obyvateľov kraja vzrástol o takmer 120 000, čo robí z Bratislavského kraja tretí najväčší región na Slovensku. Tento nárast populácie spôsobuje enormný tlak na existujúcu infraštruktúru, ktorá sa nedokáže adekvátne prispôsobiť novým požiadavkám. Zásadným problémom v Bratislavskom kraji je modernizačný dlh vo vzťahu k infraštruktúre škôl. Mnohé budovy sú zastarané a vyžadujú rozsiahle rekonštrukcie, aby spĺňali moderné štandardy energetickej efektívnosti a zabezpečili kvalitné vzdelávacie prostredie.

**V rámci prvej fázy optimalizácie siete škôl a školských zariadení v zriaďovateľskej pôsobnosti Bratislavského samosprávneho kraja, bola Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Na pántoch 9, v Bratislave, vyradená zo siete škôl a školských zariadení** Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky ku dňu 31.3.2023. Časť **študentov pokračuje v štúdiu na Hotelovej akadémii Mikovíniho** 1 v Bratislave. Z dôvodu vyššieho tlaku na infraštruktúru a potrieb pre odborné vzdelávanie sa pristúpilo **k rekonštrukcii a investičnej podpore COVP Mikovíniho 1**.

Súčasným poslaním školy ako **Centra odborného vzdelávania a prípravy** (ďalej len COVP) je poskytovanie služieb pre gastronómiu, hotelierstvo a cestovný ruch s vysokým dôrazom na celoživotné vzdelávanie. Hotelová akadémia, na základe dlhoročnej tradície a skúseností v oblasti hotelových a gastronomických služieb bola menovaná Republikovou úniou zamestnávateľov za COVP v roku 2022.

Hotelová akadémia Mikoviního 1 je **svojim zameraním a špecializáciou dôležitou vzdelávacou inštitúciou pre výchovu ľudských zdrojov v oblasti cestovného ruchu**. Preto je dôležité **vybudovať kvalitné zázemie** pred potreby odborného vzdelávania a prípravy **nielen na úrovni stredoškolského vzdelávania**, ale taktiež vytvoriť zázemie **pre celoživotného vzdelávanie** v príslušnom sektore.

**Súčasný stav infraštruktúry školy:**

Hotelová akadémia sídli na ulici Mikovíniho 1, v Bratislave v mestskej časti Nové Mesto. Skladá sa z troch objektov - objektu školy, objektu jedálne a objektu telocvične. Z **architektonického hľadiska** sa areál Hotelovej akadémie vyznačuje jedinečnosťou - jeho **autorom je významný slovenský architekt Vladimír Dedeček**. Budova školy má pôdorys v tvare U, v budove sú čiastočne tri nadzemné podlažia (časť spojovacia chodba a učebne) a čiastočne dve nadzemné podlažia (ľavý a pravý trakt školy – učebne, kabinety) a jedno podzemné podlažie. Z budovy školy sa prechádza do jedálne cez polootvorenú chodbu. Jedáleň má jedno nadzemné podlažie. Treťou budovou areálu Hotelovej akadémie je samostatný jednopodlažný objekt telocvične so zvýšenou konštrukčnou výškou.

**Všetky budovy školy trpia modernizačným dlhom** pričom rekonštrukcia školy a jedálne si vyžaduje najmä komplexnú výmenu elektroinštalácie, vyregulovanie systému ústredného kúrenia a výmenu osvetlenia. Budova v zmysle ukazovateľa celkovej normalizovanej potreby energie sa **na škále energetických tried nachádza na úrovni hodnoty D pre budovu školy a jedálne**, a na úrovni hodnoty triedy **F pre budovu telocvične** (pričom posledná trieda je G). **Náklady na energie budovy** v cenách roku 2022 boli vo výške **75 tisíc EUR**.

Podstatná časť všeobecného a odborného vzdelávania sa realizuje na troch podlažiach v hlavnej budove, kde sa nachádza **spolu 33 učební**. Z toho sú tri odborné učebne vybavené počítačmi, ďalej dve učebne technológie prípravy pokrmov, tri odborné učebne na výučbu techniky obsluhy a menší sklad inventáru. Na prízemí školy sú umiestnené šatne pre žiakov slúžiace na prezlečenie do uniforiem pre odbornú výučbu (technológia prípravy pokrmov, odborný výcvik, technika obsluhy) a školský bufet, v ktorom sa tiež uskutočňuje odborný výcvik, nachádza sa tu aj miestnosť, ktorá je vyčlenená výchovnému poradcovi a psychológovi.

**Obsah a zameranie investičnej podpory:**

Vybavenie učební odborných predmetov pre praktické vyučovanie neodzrkadľuje súčasné potreby a štandardy materiálno-technického vybavenia, najmä učebne pre **technológiu prípravy pokrmov** a **výučbu techniky obsluhy**. Modernizovať vybavenie je potrebné aj v ďalších učebniach odborných, ekonomických a všeobecno-vzdelávacích predmetov. Ku odborným pracoviskám sa pridá aj školská kuchyňa a jedáleň a tak sa **rozšíria kapacity pre praktické vyučovanie**. Okrem materiálneho zabezpečenia je potrebné **stavebno-technicky prispôsobiť budovy Hotelovej akadémie**, a tak priblížiť rozvoj vzdelávania v Hotelovej akadémii k podmienkam podobným v podnikateľskom prostredí.

Neoddeliteľnou časťou projektu je zlepšenie rovného prístupu ku vzdelávacej infraštruktúre, preto budú **priestory prispôsobené pre imobilných**.

Škola v rámci celoživotného vzdelávania poskytuje akreditované kurzy v rôznych oblastiach, preto sa pri tvorbe projektu prihliadalo aj na takéto formy vyučovania a **podporená infraštruktúra** bude **prispôsobená aj pre účely celoživotného vzdelávania**.

Jednotlivé učebne nebudú po rekonštrukcii fungovať ako kmeňové triedy, to znamená, že žiaci budú čas počas prestávok tráviť na chodbách a v priestoroch vestibulu. Tieto priestory budú upravené oddychovými kútikmi a pracovnými kútikmi. Z učební pre teoretické vyučovanie odborných a všeobecno-vzdelávacích priestorov budú vytvorené priestory s tzv. zónami (oddychová zóna, pracovná zóna, kreatívna zóna, kolaboratívna zóna, digitálna zóna). Práve takto **upravená učebňa** aktivizuje žiakov, **vytvára podmienky pre tímovú prácu**, ale aj pre individuálne zadania, výrazne napomáha rozvoju kreativity, nabáda k diskusii, je vhodná na projektové vyučovanie a v plnej miere umožňuje pedagógom využívať **inovatívne a interaktívne metódy a formy vyučovania**.

Rekonštrukcia zahŕňa stavebné úpravy elektroinštalácie, istenia, kompletná modernizácia rozvodov vody, tepla, teplej úžitkovej vody a odpadu, kanalizácie a vyregulovanie systému ústredného kúrenia. Predmetom stavebných úprav bude aj **dispozičná zmena tried,** kompletná rekonštrukcia osvetlenia, oprava podláh a stien. Rekonštrukciou **vznikne nový priestor “kaviarne”, ktorá bude slúžiť ako odborná učebňa**. Bude fungovať **formou školského podniku** a študenti si vďaka tomu precvičia svoje vedomosti či už ako barmani, čašníci alebo manažéri v prostredí školy.

V zmysle hĺbkovej obnovy a **zvyšovania energetickej hospodárnosti** budovy budú vykonané opatrenia na základe, ktorých dôjde k zníženiu energetickej potreby budovy približne o 40% a zníženiu emisií skleníkových plynov produkovaných v súvislosti s prevádzkou budov o cca 55%. Na dosiahnutie týchto predpokladov budú vykonané nasledovné opatrenia ako **zateplenie** **obvodového plášťa** minerálnou vlnou a **zateplenie strechy budovy**, **výmena výplní otvorových konštrukcií**, hydraulické vyregulovanie a systém pre individuálnu reguláciu teploty v jednotlivých miestnostiach, využitie technológií obnoviteľných zdrojov v podobe tepelných čerpadiel pre vykurovanie a chladenie priestorov jedálne a čiastočnej aj školy a telocvične, **inštalácia fotovoltaického zdroja** menšieho výkonu, využitie lokálnych rekuperačných jednotiek pre zabezpečenie výmeny vzduchu vo vybraných priestoroch.

Vykonané energetické opatrenia zlepšenie energetických tried budov na škále energetických tried o 2 triedy k lepšiemu tj. B pre budovu školy a jedálne a D pre budovu telocvične. Na **výzor budovy sa vzťahujú autorské práva pôvodného architekta, ktoré neumožňujú uplatniť významnejšie prvky zateplenia**. Z tohto dôvodu opatrenia zníženie tepelných strát nedosahuje taký efekt ako pri ostatných zateplených budovách.

**Vizualizácie:** Obrázok, na ktorom je snímka obrazovky, text, dizajn

Automaticky generovaný popisObrázok, na ktorom je snímka obrazovky

Automaticky generovaný popis

**JEDÁLEŇ**

**Obrázok, na ktorom je dom, zmenšený model, štvorec

Automaticky generovaný popis**

**HLAVNÝ VSTUP**

**Obrázok, na ktorom je exteriér, nebo, okno, majetok

Automaticky generovaný popis**

**CELÝ AREÁL HOTELOVEJ AKADÉMIE**

Obrázok, na ktorom je exteriér, strom, rastlina, dom

Automaticky generovaný popis

**Cieľ projektu:**

Zvýšenie kvality vzdelávania na Hotelovej akadémie v oblasti hotelových a gastronomických služieb prostredníctvom rekonštrukcie vzdelávacích priestorov a zabezpečenie kvalitnejších a inkluzívnejších podmienok na výučbu odborného vyučovania a prípravy. Zabezpečením materiálneho vybavenia v odboroch kuchár, čašník, spoločné stravovanie a podnikanie v remeslách a službách sa dosiahne lepšia adaptabilita absolventov na trh práce. Realizovaním projektu bude podporený prístup ku kvalitnejšiemu vzdelávaniu a získaniu zručností nielen pre študentov ale pre všetky vekové kategórie v rámci ponuky celoživotného vzdelávania.

**Cieľové skupiny:**

1. Študenti a pedagógovia Hotelovej akadémie Mikovíniho 1
2. Záujemcovia o celoživotné vzdelávanie v oblasti hotelierstva a gastronómie
3. Obyvatelia a návštevníci lokality

**Predpokladaný rozpočet projektu:**

Stavebné práce: 4 400 000 EUR s DPH

MTV: 600 000 EUR s DPH

V zmysle finančných pravidiel fondov EÚ v programovom období 2021-2027 je **povinná miera spolufinancovanie** zo strany žiadateľa (BSK) na predmetný projekt **vo výške 15% (projekt na území Hl. mesta SR Bratislava).**

**Zdroje financovania:**

Ambíciou BSK je uchádzať sa o finančné zdroje z Programu Slovensko 2021-2027 z opatrení **2.1.2 Znižovanie energetickej náročnosti budov**, **2.2.2 Podpora využívania OZE v systémoch zásobovania energiou** a využitím financovania **z priority 4P2. Kvalitné a inkluzívne vzdelávanie** Špecifický cieľ: RSO4.2 Zlepšenie rovného prístupu k inkluzívnym a kvalitným službám v oblasti vzdelávania, odbornej prípravy a celoživotného vzdelávania rozvíjaním dostupnej infraštruktúry vrátane posilňovania odolnosti pre dištančné a online vzdelávanie a odbornú prípravu (EFRR).

O projektovom zámere sa bude **v 3. kvartáli 2024** strategicky rozhodovať v rámci **Rady partnerstva** pre integrovaný územný rozvoj Bratislavského kraja.