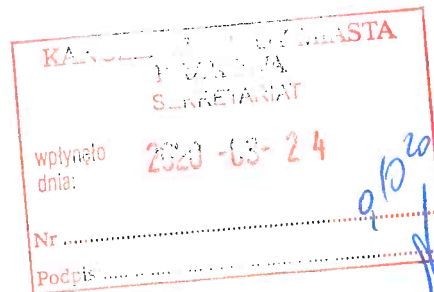
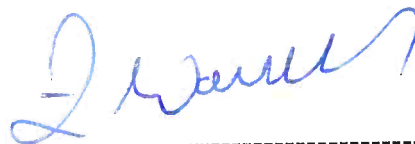


Poprawka nr 1 do druku nr 1141-R

Łukasz Wantuch, Radny Miasta Krakowa

Do tekstu rezolucji dodaje się kolejny punkt o treści:

„Podjęcie wszelkich możliwych i prawnie dozwolonych działań mających na celu zapewnienie wypłaty pełnej pensji dla pracowników (nauczycieli i innych osób) placówek samorządowych (w szczególności żłobków i przedszkoli, gdzie nie ma zdalnego nauczania), z wyjątkiem dodatków uzależnionych ściśle od obecności uczniów (na przykład dodatek za warunki pracy czy godziny nadwymiarowe)”



Poprawka nr 2 do druku nr 1141-R

Łukasz Wantuch, Radny Miasta Krakowa

Do tekstu rezolucji dodaje się kolejny punkt o treści:

„Podjęcie wszelkich możliwych i prawnie dozwolonych działań mających na celu

- 1) Pozostawienie dotacji dla placówek niesamorządowych w niezmienionej stawce, mimo zamknięcia placówek
- 2) przyspieszenie wypłaty dotacji dla placówek niesamorządowych za maj 2020 (nie pod koniec miesiąca, ale wcześniej, w połowie maja lub nawet łącznie z dotacją za kwiecień). W razie problemów związanych z obliczaniem dotacji apeluje się o wypłatę dotacji za maj w takiej samej kwocie jak za kwiecień oraz dokonanie korekt w następnych miesiącach”



Poprawka nr 3 do druku nr 1141-R

Łukasz Wantuch, Radny Miasta Krakowa

Do tekstu rezolucji dodaje się kolejny punkt o treści:

„Podjęcie wszelkich możliwych i prawnie dozwolonych działań mających na celu wypłatę jednorazowej podwyższonej dotacji dla placówek niesamorządowych za miesiąc maj 2020.”



KANCELARIA RADY MIASTA KRAKOWA SEKRETARIAT	
wpłynęło dnia:	2020 -03- 24
Nr	9.1020
Podpis	

Do tekstu rezolucji dodaje się kolejny punkt o treści:

„Podjęcie wszelkich możliwych i prawnie dozwolonych działań mających na celu uruchomienie programu pomocowego o nazwie „Obiad za 5 zł” (wraz z „Obiadem po 5 zł dla Seniora”) adresowanego do firm prowadzących szeroko pojętą działalność gastronomiczną- stołówki szkolne, firmy cateringowe, restauracje, ford trucki oraz podobne. Program powinien opiewać na kwotę minimum 1 mln zł, co pozwoli dofinansować 100 000 obiadów, w wariantcie optymalnym powinna to być kwota ok. 3-5 mln złotych a w wariantcie, który pozwoli krakowskim firmom przetrwać okres zamknięcia, który może potrwać do lipca- sierpnia 2020, powinna to być kwota 10 mln zł. Pozwoli to dofinansować 1 mln obiadów, co przełoży się na co najmniej 30 mln przychodu dla firm w tym okresie.

Uzasadnienie:

Plik Google Docs:

„Przetrwać kryzys, czyli Obiad za 5 zł”

oraz

**„Pierwszy miesiąc będzie najważniejszy-
Gminny Kupon Rabatowy”**

Program pilotażowy w czwartek 26 marca w :

- 1. Jadłodajnia u Jana**
- 2. Stołówka Szkoła Podstawowa nr 117- Różowy Słoń**
- 3. Catering Almaverde**

Zbliżający się kryzys gospodarczy, w mojej opinii, mimo ogromnej skali, będzie można łatwo pokonać, gdyż w przeciwieństwie do poprzednich kryzysów, **gospodarka polska i światowa jest zdrowa**, a przyczyną krachu nie był czynnik wewnętrzny (na przykład wydawane bez żadnej kontroli kredyty hipoteczne) ale zewnętrzny- wirus. Korzenie są silne, musimy jednak skupić się na dwóch rzeczach:

- 1) umożliwić firmom **przetrwanie** do czasu zniesienia wszelkich restrykcji
- 2) po ich zakończeniu kluczowy będzie pierwszy miesiąc i konieczny będzie **potężny kop finansowy**

Nie jesteśmy w stanie pomóc wszystkim, ale może chociaż spróbować pomóc części. Obniżenie podatków, odraczanie płatności przez rząd i samorząd oraz podobne kroki są potrzebne, ale mają one

charakter **PASYWNY** i powodują zmniejszenie przychodów i dochodów państwa oraz gmin. Potrzebne są nam działania o charakterze **AKTYWNYM**, mające na celu po pierwsze umożliwienie przetrwania a po drugie zwiększenie dochodów firm. Jeżeli tego nie zrobimy, kryzys będzie trwał latami a więcej osób popełni samobójstwo z powodu utraty wszystkiego niż umrze z powodu koronawirusa.

„Obiad za 5 zł”

Projekt adresowany jest do agentów stołówek przedszkolnych i szkolnych, firm cateringowych, restauracji oraz wszelkich innych punktów zajmujących się **gastronomią** w całym Krakowie (czyli na przykład food-trucki). Warunki są dwa

- 1) Działalność musi być w Krakowie
- 2) Firma musi być zarejestrowana w Krakowie

Idea jest następująca:

- 1) Wchodzisz na stronę „**Obiad za 5 zł**” i szukasz punktu najbliższego Twojemu miejscu zamieszkania czy pracy (stołówka przedszkola lub szkolna, restauracja itp.) Przez tą stronę nie zamawiasz obiadu, jest tylko nazwa i adres placówki, telefon oraz strona internetowa firmy, na której sprawdzasz jadłospis na cały tydzień.
- 2) Patrzysz na menu na następny dzień lub kolejne. Wybierasz zupę i II danie. Zamówienie składasz drogą emailową (preferowana) lub telefoniczną. Płacisz od razu przelewem i zaznaczasz w opisie przelewu, czy chcesz w opakowaniu (dopłata 1 zł za każdy obiad) czy też masz własne naczynia (na razie, dopóki nie uspokoi się sytuacja epidemiologiczna, będzie można zamówić tylko w pojemnikach na wynos). Jeżeli chcesz zapłacić przy odbiorze ((opcja tylko dla zaufanych klientów), to dodatkowo płacisz również 2 zł za całość zamówienia, przy czym z opłaty zwolnione są osoby powyżej 60 roku życia (celem jest uniknięcie sytuacji, że ktoś zamówi i nie odbierze posiłku)
- 3) Firma **dzień wcześniej wie**, ile ma przygotować obiadów na następny dzień. Otwiera punkt o 12.00 i do 15.00 wydaje obiady dla chętnych. Jeżeli ktoś nie odbierze, jego strata.

Obiad kosztuje 5 zł, ale **gmina dopłaca do niego 10 zł**, czyli firma otrzymuje 15 zł. Drugi obiad kosztuje pełną kwotę, czyli 15 zł **ALE UPRAWNIA Ciebie do kupna następnego obiadu za 5 zł**. I tak bez końca. Tłumaczy to tabelka

Cena za pierwszy obiad	5 zł
Cena za dwa obiady	20 zł (5 zł +15 zł)

Cena za trzy obiady	25 zł (5 zł+15 zł + 5 zł)
Cena za cztery obiady	40 zł (5 zł +15 zł + 5 zł+ 15 zł)
Cena za pięć obiadów	45 zł (5 zł+15 zł+ 5zł+ 15 zł+5 zł)
Cena za sześć obiadów (nie można więcej na jedną osobę)	60 zł (3 razy 5 zł plus 3 razy 15 zł)

Przypominam, to są ceny z własnym pojemnikiem i opłacone co najmniej dzień wcześniej.

Po co taki system, raz 5 zł potem 15 zł? Po to, aby dana osoba kupiła jak najwięcej obiadów, nie tylko jeden z 5 zł ale więcej. Zapewne najbardziej popularną formą będą trzy obiady po 20 zł ale zachęcamy aby kupować jak najwięcej.

Żeby ruszyć z pomysłem, zrobię to samo, co przy wcześniejszych moich projektach jak Angielski 5 Razy w Tygodniu, oczyszczaczach powietrza czy butelkomatach po 10 groszy- **zapłacę za program pilotażowy**. Jedna stołówka czy firma cateringowa oraz jedna restauracja z Krakowa- dwa razy po 100 obiadów, czyli dopłata 1000 zł razy dwa. W programie pilotażowym finansowym przeze mnie będzie jednak obowiązywała jedna różnica- **będzie można zamawiać tylko parzystą liczbę obiadów**- dwa, cztery, sześć itd. Dlaczego? Żeby dana firma zarobiła jak najwięcej, czyli 100 obiadów finansowanych przeze mnie oznacza w sumie 200 obiadów. Nie będzie można zamówić jednego obiadu za 5 zł, tylko minimum dwa za 20 zł, ale to i tak jest bardzo dobra cena. Dla firmy oznacza to pewny przychód co najmniej 2000 zł za dzień- plus opakowania i płatność przy odbiorze w niektórych przypadkach. Powyższa „parzysta” restrykcja nie będzie obowiązywała na dalszych etapach, ale będzie wprowadzony system preferencji dla zamówień parzystych, które będą przyjmowane w pierwszej kolejności. Czyli jeżeli na przykład firma przyjmuje zamówienia na środę, to w poniedziałek można zamawiać tylko „parzyście”, a we wtorek „parzyście” i „nieparzyście”. Powód jest prosty- żeby firma sprzedała jak najwięcej obiadów. **(Edit- po wysłanie emaila do placówek zdecydowałem się zwiększyć program pilotażowy do trzech placówek, każda inna- restauracja, stołówka i catering)**

Etap samorządowy. Jeżeli projekt okaże się sukcesem, napiszę projekt uchwały i będę namawiał Prezydenta i radnych abyśmy stworzyli program pilotażowy finansowany z budżetu gminy Kraków- 100 tysięcy dopłat po 10 zł, czyli w sumie 1 mln złotych. To jest program minimum, być może uda się znaleźć większą kwotę, na przykład 2,5 mln zł to ćwierć miliona obiad. **Albo może nawet 10 mln zł**, co da ... milion obiadów. Prawda jest taka, że i tak jako gmina musimy przeznaczyć jakieś pieniądze na pomoc. Zamiast obniżyć dochody miasta, dajmy je firmom i zwiększymy ich dochody, co przełoży się na wyższe dochody miasta.

Etap rządowy. Następny krok to rezolucja do Sejmu i Rządu, aby pozwolił nam zatrzymać „janosikowe” i przeznaczyć je na program wsparcia w ramach „Obiadu za 5 zł” i „Gminnego Kuponu Rabatowego”. To oznacza ponad 100 mln zł wsparcia od gminy i co najmniej dodatkowe 200 mln zł od klientów dla krakowskich podmiotów i umożliwi im przetrwanie okresu epidemii koronawirusa. Zamiast wydawać na „janosikowe”, które „ginie” gdzieś w budżecie państwa, zrobmy **“krakowskie janosikowe”**.

Należy również opracować system, **który pozwoli uniknąć wyłudzeń**, na przykład bierze dotacje ale nie kupuje produktów i nie wydaje obiadów. Można to zrobić na różne sposoby, na przykład wszystkie firmy

biorące udział w programie muszą mieć kasę fiskalną i przy rozliczeniu należy dołączyć skan wydruku dziennego oraz skan faktur potwierdzających zakup surowców- wszystkie te dokumenty będą dostępne publicznie w internecie. Można też zgłosić inne metody, uszczelniające system a nie powodujące nadmiernej biurokracji.

Obniżenie przychodów i dochodów to najlepszy sposób na permanentny kryzys. Musimy rozruszać gospodarkę dając potężnego kopa w pierwszym okresie. Ludzie muszą zacząć wydawać, pieniądź musi krążyć i wracać w formie podatków. Ja rozpocznę pierwszy etap, reszta zależy później od rady miasta i Prezydenta a potem od rządu. W momencie, kiedy zostaną otworzone restauracje, fryzjerzy, galerie handlowe, przedstawię projekt "Gminny Kupon Rabatowy", który za każde 3 mln zł wydane z pieniędzy publicznych daje 7,5 mln złotych przychodu dla firm usługowych. **Bardzo dużo zależy od samych agentów, firm i restauracji, muszą zorganizować się i wywrzeć nacisk na rządzących oraz uświadomić im, że 1 mln złotych wydane na początku na aktywne działania wymierzone w kryzys to 10 mln zł oszczędności na zasiłkach dla bezrobotnych, MOPS-ach i innych formach pasywnej pomocy 3 miesiące później.**

Działajmy aktywnie a nie czekajmy biernie.

Zasady szczegółowe:

1. Jedna osoba przy odbiorze musi pokazać jakikolwiek dokument tożsamości, żeby uniknąć odbioru obiadów przez nieupoważnione osoby, zwłaszcza jeżeli obiad jest opłacony. Jeżeli ktoś nie chce tego zrobić, może po prostu zamówić normalnie obiad w zwykłej cenie. Inna opcją, zamiast dowodu tożsamości, jest podawanie imienia i daty urodzenia lub hasła- jakikolwiek sposób ma weryfikację jest dobry.
2. Można odebrać obiad za inną osobę, na przykład seniora, ale z zastrzeżeniem punktu nr 1.
3. Można odebrać obiad tylko na jedno zamówienie, na jedno nazwisko. Ma to na celu uniknięcia zamawiania na przykład 5 obiadów na pięć osób w rodzinie. Można tak zrobić, ale wtedy musi po prostu przyjść pięć osób po odbiór. Jeżeli ktoś złamie zasadę i zostanie złapany, dostaje całkowity zakaz do końca akcji.
4. 15 zł to cena minimalna i nie można sprzedawać poniżej, żeby uniknąć konkurencji dumpingowej. Ale można sprzedawać drożej "parzysty" obiad, na przykład po 20 czy 25 zł, to zależy od firmy, na przykład jeżeli program zostanie rozszerzony na Warszawę albo firma zdecyduje się na "zestawy premium". Proszę pamiętać, że docelowo w akcji będzie uczestniczyć kilkaset a nawet kilka tysięcy firm w danym mieście. Konkurencja między podmiotami "wyprostuje" takie rzeczy. Dotacja 10 zł jest niezależna od ceny na "parzysty obiad", czyli jeżeli ktoś sprzedaje "parzysty" obiad za 20 zł, to za trzy obiady dostaje 30 zł od klienta (5 zł plus 20 z plus 5 z) oraz 20 zł od gminy czy państwa.
5. Obiady zamawiane u agenta w szkole może zamówić dowolna osoba, nie tylko rodzic dziecka uczęszczającego do placówki.
6. W przypadku agentów i cateringu w przedszkolach i szkołach, konieczna będzie pisemna zgoda dyrektora na zorganizowanie akcji.
7. Rozliczenia z gminą i rządem za dotacje będą wyłącznie w formie elektronicznej, aby akcja była szybka i bez zbędnej biurokracji.
8. Restauracja do programu pilotażowego została już wybrana, będzie to Jadłodajnia u Jana, ulica Sadowa 11. Co do drugiej placówki w przedszkolu lub szkole, czekam na zgłoszenia z zastrzeżeniem punktu nr 6.
9. Co z osobami, które decydują się w ostatniej chwili na zamówienie i przelew z ich banku nie dotrze na konto firmy w odpowiednim czasie? Mogą wtedy zrobić przelew SWIFT albo zapłacić przy odbiorze za dodatkową opłatą.
10. Cały system wydaje się być skomplikowany? Dlaczego? Ponieważ chodzi o dotacje z pieniędzy publicznych. Jeżeli ktoś nie akceptuje zasad, to zawsze może zamówić "normalny" obiad w pełnej cenie.
11. Co z dowozami? To zależy od firmy, sama ustala, może na przykład wprowadzić zasadę, że od 6 obiadów dowóz jest za darmo. Daje to 66 zł opłaty (60 zł za obiady plus 6 za pojemniki) a firma od gminy dostaje dodatkowo dotację 30 zł, czyli sumarycznie 96 zł.

12. Czy firma może zastrzec, że sprzedaje tylko obiady w system parzystym, czyli nie można zamówić tylko jednego obiadu (lub trzech czy pięciu, tylko dwa, cztery itd)? Może, w ten sposób na pewno zwiększy przychody, ale jest to zły pomysł. Być może dobry dla znanych jadłodajni czy restauracji, które mają renomę i markę wśród ludzi ale ta akcja może być najlepszą reklamą nowych firm. Warto "poświęcić" część obiadów po 5 zł na przyciągnięcie nowych klientów, którzy nigdy nie zamawiają jedzenia poza domem. Każdy kryzys kiedyś się kończy i za parę miesięcy jakaś osoba, której nie chce się gotować w danym dniu, przypomni sobie, że kiedyś jadła pyszny obiad za 5 zł i teraz chętnie zamówi jeszcze raz, nawet za 15 czy 20 zł.
13. Dlaczego nie można wprowadzić system "Najpierw obiad za 15 zł a potem za 5 zł" albo "Dwa obiady za 20 zł"? Ze względów psychologicznych. Intencją akcji jest to, aby po takie obiady sięgnęły też osoby, które nigdy wcześniej nie zamawiały jedzenia poza domem. Większość obiadów zostanie sprzedana w systemie "parzystym", ale z powodów wymienionych w punkcie 12 dużo też będzie "nieparzystych". I to jest bardzo ważny argument przy rozmowach z Prezydentem prof Jackiem Majchrowskim czy Ministrem Jarosławem Gowinem.

