**Sprawozdanie z kontroli doraźnej przeprowadzonej w Miejskiej Kuchni Cateringowej w Kielcach.**

Na podstawie upoważnienia Nr 4/2019 z dnia 4 lutego 2019 r. wydanego przez Prezydenta Miasta Kielce pracownik Wydziału Audytu Wewnętrznego i Kontroli Urzędu Miasta Kielce przeprowadził w dniach od 5 lutego 2019 r. do 25 lutego 2019 r. kontrolę doraźną w zakresie oceny funkcjonowania jednostki pod względem organizacyjnym, prawnym i finansowym.

W wyniku kontroli stwierdzono, co następuje:

* Jak wynika ze struktury organizacyjnej Miejskiej Kuchni Cateringowej jej komórkami organizacyjnymi są dział finansowo-księgowy, sekcja ds. pracowniczych
i organizacyjnych, sekcja ds. administracyjnych, Kuchnie Cateringowe, a także samodzielne stanowiska pracy, tj. radca prawny, stanowisko ds. bhp, a także stanowisko ds. obsługi informatycznej. W trakcie kontroli ustalono, że osoby na samodzielnych stanowiskach pracy nie są zatrudniane na podstawie umowy o pracę. I tak obsługa informatyczna oraz prawna w 2018 roku została zlecona na podstawie umowy osobom fizycznym z wynagrodzeniem ryczałtowym w kwocie 1.200,00 zł. W zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej została zawarta umowa
o świadczenie usług. Usługa ta została wyceniona na kwotę 450 zł netto bez uwzględnienia kosztów dodatkowych takich jak szkolenia okresowe pracowników
z zakresu bhp i ppoż. W strukturze Kuchni znajdują się także punkty wydawania posiłków, których podstawowym zadaniem jest wydawanie posiłków dla dzieci
i młodzieży z placówek oświatowych Gminy Kielce, klientów pomocy społecznej
i mieszkańców placówek całodobowych znajdujących się w strukturze pomocy społecznej. Z wyjaśnień Dyrektor Kuchni wynika, że „znajdujące się w strukturze organizacyjnej Miejskiej Kuchni Cateringowej w Kielcach punkty wydawania posiłków, to miejsca gdzie wydawane są posiłki dla: uczniów szkół – w stołówkach szkolnych, klientów pomocy społecznej – w Punkcie Wydawania Posiłków, Kielce
ul. Studzienna 2, mieszkańców domu pomocy społecznej – stołówka DPS im. Jana Pawła II, Kielce, ul. Jagiellońska. Wydawanie posiłków wykonywane jest przez personel zatrudniony w kuchniach cateringowych na stanowiskach kucharzy i pomocy kuchennych.” Zatem punkty te są jedynie pomieszczeniem wydzielonym z części obiektu należącego do placówki, z którymi Kuchnia ma podpisaną umowę na wydawanie posiłków. Zasady korzystania z tych pomieszczeń regulują umowy użyczenia. W 2018 roku Kuchnia wydawała posiłki w 8 punktach, z czego tylko jeden punkt nosi nazwę Punkt Wydawania Posiłków, czyli ten znajdujący się przy ul. Studziennej.
* Ceny za posiłki dla żłobka wynikają z uchwały Rady Miasta Kielce Nr IX/169/2011
z dnia 14 kwietnia 2011 roku, natomiast dla pozostałych podmiotów z zarządzeń wewnętrznych dyrektora jednostki. Jednakże podczas kontroli stwierdzono błędy przy tworzeniu zarządzeń oraz brak konsekwencji działania, tj. w kuchni przy ul. Jagiellońskiej 76 koszt posiłku został ustalony w zarządzeniu wewnętrznym nr 11/2011 z dnia 31 maja 2011, a następnie w zarządzeniu wewnętrznym nr 2/2014 z dnia 24 stycznia 2014,
w którym brak zapisu że poprzednie zarządzenie traci moc. Aktualnie obowiązujący koszt posiłku przygotowany przez tę kuchnię ustalony został w zarządzeniu nr 14/2018, które dodatkowo zawiera zapis o utracie mocy tylko zarządzenia nr 2/2014. Z wyjaśnień kierownika jednostki wynika, że „ z chwilą zmiany np. co do ceny, uruchomienia produkcji wprowadzane jest nowe zarządzenie, które wprost określa datę od kiedy obowiązuje. Z tą datą przestaje obowiązywać dotychczasowe zarządzenie regulujące te same kwestie. Pomimo zatem, iż nowe zarządzenie nie zawiera sformułowania o treści „traci moc…” odnośnie dotychczasowego zarządzenia, to jednoznacznie należy uznać, iż nowa regulacja wprowadzona zarządzeniem uchyla dotychczasową i na podstawie nowych treści jednostka realizuje swoje statutowe obowiązki. Każde zarządzenie posiada przepis określający termin jego wejścia w życie i z tą chwilą wywołuje skutki prawne oraz przestaje obowiązywać dotychczasowe zarządzenie.” Przeprowadzona analiza zarządzeń dotyczących cen posiłków w poszczególnych kuchniach nie potwierdza wyżej opisanych zasad stosowanych przy opracowaniu zarządzeń, ponieważ część zarządzeń posiada zapis „traci moc…”, a część, która tego zapisu nie posiada nadal obowiązuje mimo, iż weszło nowe zarządzenie. W celu poprawności tworzenia zarządzeń wewnętrznych należy kierować się zasadami wynikającymi z Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia
20 czerwca 2002 r. w sprawie „Zasad techniki prawodawczej” (Dz.U. z 2016, poz.283).
* W trakcie kontroli umów na dostarczanie posiłków stwierdzono, że zawarto umowę
z Miejskim Ośrodkiem Pomocy Rodzinie w Kielcach na dostarczenie posiłków między innymi do Punktu Wydawania Posiłków przy ul. Studziennej w Kielcach. Z regulaminu organizacyjnego wynika, że punkt wydawania posiłków przy ul. Studziennej jest
w schemacie organizacyjnym Miejskiej Kuchni Cateringowej, a nie w strukturze Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie. Z ustaleń kontroli wynika, że finalnym odbiorcą posiłku z Punktu Wydawania Posiłków przy ul. Studziennej jest klient MOPR, który na podstawie wydanej decyzji uprawniony jest do obioru posiłku. Z wyjaśnień uzyskanych od Dyrektor jednostki wynika, że pracownicy MOPR potwierdzają odbiór zamówionych posiłków, a pracownicy MKC są odpowiedzialni za ich wydanie, co nie wynika z zapisów umowy.
* Kontrola ewidencji czasu pracy wynikająca z kart pracy pracowników zatrudnionych
w MKC wykazała, że jednostka ustalając wymiar czasu pracy w 2018 r. nie zastosowała się do art. 130 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pacy (Dz. U. z 2018 r., poz. 917), prawidłowo natomiast rozliczyła czas pracy pracowników odliczając z puli godzin do przepracowania 8 godzin za święto przypadające w styczniu 2018 r.
* Kontrola dodatkowego wynagrodzenia rocznego za rok 2018 wykazała, że w przypadku jednego pracownika z podstawy wyłączono błędną kwotę za inne usprawiedliwione nieobecności w pracy. Przy obliczaniu potrącenia uwzględniona została błędna liczba godzin pracy z miesiąca, w którym przypadła usprawiedliwiona nieobecność.
* Ustalono, że jednostka podpisuje umowy z oferentami, którzy wygrali dany przetarg, na cenę wyższą niż cena jaką Kuchnia zamierzała przeznaczyć. W dokumentacji brak zgody kierownika jednostki na zwiększenie wartości zamówienia. Z wyjaśnień pracownika wynika, że „ze względu na charakter działalności statutowej tj. codzienne przygotowywanie posiłków dla odbiorców, w celu zapewnienia ciągłości dostaw produktów żywnościowych do kuchni cateringowych, w postępowaniach
z najkorzystniejszą ofertą przekraczającą wartość szacunkową, komisja przetargowa sprawdza możliwość ewentualnego zawarcia takiej umowy. Działania takie polegają na zsumowaniu wartości zamówienia wszystkich najkorzystniejszych ofert i porównaniu
z kwotą wynikającą z planu budżetu w paragrafie 4220 – zakup środków żywności, przekazaniu Dyrektorowi MKC ofert, które przekroczyły wartość szacunkową (podając kwotę przekroczenia w stosunku do szacunku) i możliwości podpisania takiej umowy. Postępowania przetargowe odbywają się w jednakowym okresie czasu, w związku z czym komisja przetargowa ma możliwość całościowej oceny wartości zakupu środków żywności”.

W dokumentacji przy zamówieniach poniżej 30 tys. euro, także brak pisemnej zgody kierownika jednostki na przeznaczenie wyższej kwoty na zamówienie niż wartość szacunkowa.

* W trakcie kontroli ustalono, że jednostka nie posiada regulaminu do zamówień
o wartości poniżej 30.000 euro.