**Wnioski pokontrolne (zalecenia) wystosowane do Dyrektora Miejskiej Kuchni Cateringowej w związku z przeprowadzoną kontrolą doraźną.**

***Wniosek pokontrolny Nr 1***

*Opracować nowy Regulamin Organizacyjny Miejskiej Kuchni Cateringowej w Kielcach.*

***Wniosek pokontrolny Nr 2***

*W dalszej działalności jednostki stosować prawidłowe i ujednolicone techniki tworzenia zarządzeń wewnętrznych dyrektora Miejskiej Kuchni Cateringowej w Kielcach.*

***Wniosek pokontrolny Nr 3***

*Nowe umowy zawierane z odbiorcami, gdzie pracownicy kuchni wydają posiłki powinny posiadać bardziej szczegółowe zapisy, tzn. regulować kwestie co dzieje się z nieodebranym posiłkiem, jaką odpowiedzialność ponosi strona zamawiająca, a jaką Kuchnia, w umowach tych powinna pojawić się nazwa Punkt Wydawania Posiłków.*

***Wniosek pokontrolny Nr 4***

*W dalszej działalności jednostki karty ewidencji czasu pracy prowadzić poprawnie.*

***Wniosek pokontrolny Nr 5***

*Wynagrodzenie za urlop okolicznościowy obliczać zgodnie z § 5 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 29 maja 1996 r. w sprawie sposobu ustalania wynagrodzenia w okresie niewykonywania pracy oraz wynagrodzenia stanowiącego podstawę obliczania odszkodowań, odpraw, dodatków wyrównawczych do wynagrodzenia oraz innych należności przewidzianych w Kodeksie pracy (Dz. U. z 2017 r., poz. 927.*

***Wniosek pokontrolny nr 6***

*W dalszej działalności jednostki przy przekroczeniu szacunkowej kwoty zamówienia komisja przetargowa powinna uzyskać pisemną zgodę kierownika jednostki na zwiększenie wartości zamówienia jeśli mieści się ona w planie finansowym jednostki.*

***Wniosek pokontrolny nr 7***

*W celu zachowania uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców i przejrzystości, a także racjonalnego gospodarowania środkami publicznymi, w tym zasady wydatkowania środków publicznych w sposób celowy, oszczędny oraz umożliwiający terminową realizację zadań należy opracować regulamin do zamówień publicznych o wartości poniżej 30 000 euro.*