



דוח מבקר פנים לשנת 2021

שירותי הסעדה

מרץ 2022

ב"ה, י"ז אדר ב תשפ"ב
20 מרץ 2022

לכבוד:
ד"ר גדי אלפסי, עו"ד
ראש המועצה
כאן

א.ג.

הנדון: דוח מבקר המועצה לשנת 2021

הנני מתכבד להגיש את דוח מבקר המועצה לשנת 2021 בהתאם לסעיף 145 ו' לצו המועצות המקומיות.

הדוח כולל ממצאים מסקנות והמלצות בנושא שירותי הסעדה.

אני מקווה כי המועצה תמצא בו כלי עזר לשיפור וייעול תהליכי העבודה במועצה בנושאים שנבדקו.

אני מוצא לנכון להודות למר אלכסנדר רוזינסקי- מנהל אגף התפעול, גבי קטרין לוי- רכזת לוגיסטיקה, מר אבנר חביביאן- תברואן, וגבי ג'ניה קולקר ממחלקת הגזברות אשר שיתפו עימי פעולה באופן מלא וסייעו רבות בקבלת מידע, נתונים והסברים שהיוו בסיס להכנת דוח ביקורת זה

בהתאם לאמור בצו, מועבר במקביל עותק מהדוח לועדת הביקורת (כולל הטעמת הערותיך).

בכבוד רב,
שלמה טבח
מבקר המועצה

העתק:
חברי ועדת הביקורת

הבסיס החוקי לעבודת המבקר

להלן הוראות צו המועצות המקומיות, תשי"א-1950 בנושא הביקורת במועצה

פרק שמיני: עובדים וביקורת

סימן ב': מינוי מבקר וסמכויותיו (תיקון: תשנ"ז)

145א. מינוי מבקר המועצה

- (א) המועצה, בהחלטת רוב חבריה, תמנה מבקר פנימי במשרה מלאה, למועצה (להלן – המבקר), על פי הוראות צו המועצות המקומיות (שירות עובדים), תשכ"ב-1962.
- (ב) היה מספר התושבים בתחום המועצה 10,000 או יותר, רשאי השר לאשר שהמבקר יכהן במשרה חלקית שלא תפחת מחצי משרה בתנאי שהשלמת משרתו לא תהיה אלא בעבודת ביקורת ברשות מקומית אחרת ובאישור השר.
- (ג) היה מספר התושבים בתחום המועצה פחות מ-10,000 רשאי השר לאשר שהמבקר יכהן במשרה חלקית שלא תפחת מרבע משרה ובתנאים האמורים בסעיף קטן (ב).
- (ד) המבקר לא ימלא במועצה תפקיד נוסף על הביקורת זולת תפקיד הממונה על תלונות הציבור או הממונה על תלונות העובדים, וזאת אם מילוי תפקיד נוסף כאמור לא יהיה בו כדי לפגוע במילוי תפקידו העיקרי.
- (ה) המבקר לא ימלא מחוץ למועצה תפקיד שיש בו או שעלול להיות בו ניגוד עניינים עם תפקידו כמבקר.

145ב. מינוי מבקר

- (א) לא ימונה אדם למבקר מועצה ולא יכהן כמבקר מועצה אלא אם כן נתקיימו בו כל אלה:
- (1) הוא יחיד;
 - (2) הוא תושב ישראל;
 - (3) הוא לא הורשע בעבירה שיש עמה קלון;
 - (4) הוא בעל תואר אקדמי מאת מוסד להשכלה גבוהה בישראל או מוסד להשכלה גבוהה בחוץ לארץ שהכיר בו, לענין זה, מוסד להשכלה גבוהה בישראל או שהוא עורך דין או רואה חשבון;
 - (5) הוא רכש ניסיון במשך שנתיים בעבודת ביקורת;
- (ב) מי שכיהן כחבר מועצה לא ימונה למבקר אותה מועצה ולא יכהן ככזה, אלא אם כן עברו שנים עשר שנים כחבר מועצה.
- (ג) מי שהיה מועמד בבחירות למועצה לא יכהן כמבקר אותה מועצה, למשך כל תקופת כהונתה של המועצה שהיה מועמד לה.
- (ד) על אף האמור בסעיף קטן (א), רשאי הממונה על המחוז לאשר מינויו למבקר המועצה של אדם אשר לא נתמלא בו –
- (1) אחד התנאים המנויים בסעיף קטן (א)(4), אם רכש ניסיון במשך עשר שנים בעבודת ביקורת בגוף ציבורי כמשמעו בחוק הביקורת הפנימית, תשנ"ב-1992;

(2) התנאי שבסעיף קטן (א) (5), אם עבר השתלמות מקצועית שאישר השר.

145. תפקידי המבקר

(א) ואלה תפקידי המבקר:

(1) לבדוק אם פעולות המועצה, לרבות פעולות לפי חוק התכנון והבניה, תשכ"ה-1965, נעשו כדין בידי המוסמך לעשותם תוך שמירה על טוהר המידות ועקרונות היעילות והחיסכון;

(2) לבדוק את פעולות עובדי המועצה;

(3) לבדוק אם הוראות הנוהל של המועצה מבטיחות קיום הוראות כל דין, טוהר המידות ועקרונות היעילות והחיסכון;

(4) לבקר את הנהלת החשבונות של המועצה ולבדוק אם דרכי החזקת כספי המועצה והחזקת רכושה ושמירתו מניחות את הדעת;

(5) לבדוק אם תוקנו הליקויים בהנהלת עניני המועצה שעליהם הצביע המבקר או מבקר המדינה.

(ב) הביקורת לפי סעיף קטן (א) תיעשה גם לגבי המועצה הדתית שבתחום המועצה וכן לגבי כל תאגיד, מפעל, מוסד, קרן או גוף אשר המועצה משתתפת בתקציבם השנתי כדי יותר מעשירית לגבי אותה שנת תקציב, או משתתפת במינוי הנהלתם (כל אחד מאלה, להלן - גוף מבוקר).

(ג) בכפוף להוראות סעיף קטן (א), יקבע המבקר את תכנית עבודתו השנתית, את נושאי הביקורת בתקופה פלונית ואת היקף הביקורת לפי-

(1) שיקול דעתו;

(2) דרישת ראש המועצה לבקר ענין פלוני;

(3) ככל האפשר בהתאם להמלצות ועדת הביקורת.

(ד) המבקר יקבע, לפי שיקול דעתו, את הדרכים לביצוע ביקורתו.

(ה) המבקר יכין ויגיש לראש המועצה מדי שנה הצעת תקציב שנתית ללשכתו לרבות הצעת תקן עובדים; המועצה תדון במסגרת דיוניה בהצעת התקציב השנתי, בהצעת התקציב והתקן של לשכת המבקר, כפי שהגיש המבקר.

145ה. המצאת מידע למבקר

(א) ראש המועצה וסגניו, חברי המועצה, עובדי המועצה, ראש המועצה הדתית וסגניו, חברי המועצה הדתית, עובדי המועצה הדתית, וחברים ועובדים של כל גוף מבוקר, ימציאו למבקר, על פי דרישתו, כל מסמך שברשותם אשר לדעת המבקר דרוש לצורכי הביקורת ויתנו למבקר כל מידע או הסבר שיבקש.

(ב) למבקר או לעובד שהוא הסמיך לכך תהיה גישה, לצורך ביצוע תפקידו, לכל מאגר מידע רגיל או ממוחשב, לכל בסיס נתונים ולכל תוכנת עיבוד נתונים אוטומטי של המועצה או של גוף מבוקר.

- (ג) לגבי מידע החסוי על פי דין, יחולו על המבקר ועל העובדים מטעמו המגבלות הקבועות בחוק או לפיו לגבי המורשים לטפל במידע כאמור.
- (ד) עובד של המבקר שאינו עובד המועצה יחולו עליו לעניין עבודתו האמורה, כל איסור והגבלה החלים על עובד הציבור שהוא עובד המבקר.
- (ה) לצורך ביצוע תפקידו, יוזמן המבקר ויהיה רשאי להיות נוכח בכל ישיבה של מליאת המועצה או של כל ועדה מוועדותיה או כל ועדה מוועדותיו של גוף מבוקר; בישיבה שאינה סגורה רשאי להיות נוכח גם עובד מעובדיו של המבקר.

145. דו"ח על ממצאי הביקורת

- (א) המבקר יגיש לראש המועצה אחת לשנה דו"ח על ממצאי הביקורת שערך; בעת הגשת הדו"ח כאמור ימציא המבקר העתק ממנו לוועדת הביקורת.
- (ב) בנוסף לאמור בסעיף קטן (א) רשאי המבקר להגיש לראש המועצה ולוועדת הביקורת דו"ח על ממצאי ביקורת שערך, בכל עת שייראה לו או כאשר ראש המועצה או ועדת הביקורת דרשו ממנו לעשות כן.
- (ג) בתוך שלושה חודשים מיום קבלת דו"ח המבקר, יגיש ראש המועצה לוועדת הביקורת את הערותיו על הדו"ח וימציא למועצה העתק מהדו"ח בצירוף הערותיו.
- (ד) ועדת הביקורת תדון בדו"ח המבקר ובהערות ראש המועצה עליו ותגיש למועצה לאישור את סיכומיה והצעותיה, בתוך חודשיים מיום שנמסרו לה הערות ראש המועצה כאמור בסעיף קטן (ג); בטרם תשלם הועדה את סיכומיה והצעותיה רשאית היא, אם ראתה צורך בכך, לזמן לדיוניה נושאי משרה של המועצה או של גוף מבוקר כדי לאפשר להם להגיב על הדו"ח.
- (ה) תוך חודשיים מן היום שבו הגישה ועדת הביקורת את סיכומיה והצעותיה, תקיים המועצה דיון מיוחד בהם ותחליט בדבר אישור ההצעות.
- (ו) לא יפרסם אדם דו"ח מן האמורים בסעיף זה או את תוכנו, לפני שחלף המועד שנקבע להגשתו למועצה, ואולם רשאים המבקר או ראש המועצה באישור הועדה, להתיר פרסום כאמור; לעניין סעיף קטן זה, "דו"ח" - לרבות חלק מדו"ח ולרבות ממצא ביקורת.
- (ז) הוגש דו"ח הביקורת למועצה יעביר ראש המועצה העתק ממנו לשר; אין בהוראות סעיף זה לגרוע מסמכות השר לפי סעיף 203.

תוכן העניינים

6	רקע
6	מטרת הביקורת
6	שיטת העבודה
7	ממצאים והמלצות
7	1. מעקב ורישום כמות הסועדים
8	2. כמות וסוגי מנות
9	3. תשלומים
11	4. מינוי אחראי חדר אוכל מטעם המועצה
11	5. הגעת האוכל וחלוקתו
12	6. ציוד חדר האוכל
14	7. פריטי ציוד מתכלה
14	8. שילוט קבוע
15	9. החלפת כלי ההגשה
15	10. מפרט ארוחת צהריים
17	11. תקופת ההתקשרות
17	12. אישורים רפואיים והדרכת עובדי הספק
18	13. הופעה והתנהגות של עובדי הספק
18	14. ניקיון המטבח, חדר האוכל והציוד הנמצא בהם
18	15. תברואה ובטיחות מזון
19	16. הערות, הצעות והמלצות כלליות
21	נספח- ריכוז ההמלצות

ב"ה, ג' טבת תשפ"ב
07 דצמבר 2021
מספרינו: שט 21-1062

לכבוד:
ד"ר גדי אלפסי, עו"ד
ראש המועצה
כאן
א.ג.

הנדון: ביקורת שירותי הסעדה **קייטרינג גן עדן (עמר) בע"מ**

לבקשתך, ערכתי ביקורת בנושא שירותי הסעדה במועצה, ולהלן הממצאים וההמלצות.

רקע

בחודש נובמבר 2019 פרסמה המועצה מכרז מס' 17/2019 למתן שירותי הסעדה. ביום 22 בינואר 2020 נחתם חוזה התקשרות בין המציע הזוכה === (להלן: "הספק") למתן שירותי הסעדה עבור המועצה.

לאור פניות ותלונות עובדים על חוסר במנות, נתבקשתי לערוך ביקורת בנושא שבנדון.

מטרת הביקורת

מטרת הביקורת היא לבחון את עמידתו של הספק בהסכם שנחתם עם המועצה.

שיטת העבודה

1. קריאת מסמכי המכרז לשירותי הסעדה 17/2019
2. קריאת חוזה ההתקשרות עם הספק לרבות נספחים
3. בדיקות חשבוניות ספק
4. בדיקת תחשיבים של מחלקת גזברות
5. ביצוע תצפיות בחדר האוכל
6. ביצוע בדיקות מדגמיות בחדר האוכל ובחדר העבודה הסמוך לו
7. שיחות עם נציג הספק
8. שיחות עם מר אלכסנדר רודינסקי, מנהל התפעול
9. שיחה עם גבי קטרין לוי, אחראית חדר אוכל
10. שיחות עם מר אבנר חביביאן, תברואן המועצה
11. שיחות עם גבי גיניה קולקר, מחלקת גזברות
12. קריאת סיכום ישיבה שנערכה אצל מנכ"ל המועצה
13. קריאת מסמכים שונים

ממצאים והמלצות

להלן יובאו ממצאי הביקורת, הליקויים וההמלצות:

1. מעקב ורישום כמות הסועדים

מתצפיות שנערכו בחדר האוכל, עולים הממצאים הבאים:

- א. אין מעקב ורישום של הסועדים בחדר האוכל.
- ב. נצפו עובדים שסעדו בחדר האוכל ואף נטלו בסוף הארוחה מנה נוספת בשקית ו/או בכלים חד פעמיים.
- ג. נצפו עובדים המגיעים לחדר האוכל לפני שעות הפעילות, נוטלים מנות בכלים חד פעמיים ולאחר מכן חוזרים ואוכלים בחדר האוכל.
- ד. נצפו אנשים אשר אינם נמנים על עובדי המועצה וצורכים מנות בחדר האוכל. מבדיקה משולבת שבוצעה עם מחלקת גזברות ועם מחלקת התפעול עולה כי ישנם ספקים, קבלנים, נותני שירותים (לרבות עובדים מטעמם) ואורחים אחרים, אשר צורכים את שירותי ההסעדה ואינם מחויבים בתשלום. הביקורת העלתה כי כמות האורחים המשתמשים בשירותי ההסעדה ללא תשלום עומדת על כ- 16 עובדים בממוצע מדי יום.
- ה. לחדר האוכל ישנן שתי כניסות, דבר המקשה על בקרה אחר כניסת הסועדים ואחר כמויות המזון הנצרכות.

יודגש, כי ממצאים אלה הינם בעלי חשיבות גבוהה ועלולים לגרום בין השאר, ולא רק, לתוצאות הבאות:

- חוסר במנות עבור עובדי המועצה.
- הוצאת אוכל מחוץ לחדר האוכל ללא השגחה על אופן אחסונו עלולה לגרום לבעיות רפואיות וחשיפות משפטיות מיותרות עבור המועצה.
- ליקויים באופן חיוב העובדים בגין הארוחות המסופקות ובכלל זה אף לחשיפה בתחום המס עבור המועצה (ר' להלן בסעיף 3).

המלצות

- מוצע לקיים הסברה לעובדי המועצה לגבי המשמעות של נטילת יותר ממנה אחת לעובד. על עובדי המועצה להבין כי נטילת יותר ממנה אחת עלולה לגרום למצב בו עובדים אחרים לא יוכלו להנות מארוחת צהריים.
- מוצע להתקין עמדת כרטוס בכניסה לחדר האוכל. כל עובד יחתיים את כרטיסו ויקבל פתקית שתאפשר לו לצורך מנה בחדר האוכל. יודגש כי הדבר גם נצרך על פי הוראות דיני המס.
- באשר לאורחים (עובדי קבלן ואחרים) מוצע כי הם יקבלו מהממונים או ממזמיני העבודה פתק ו/או כרטיס שיאפשר להם לקבל מנה בחדר האוכל. מוצע שלא להתיר קבלת מנות ללא המצאת הפתק או אישור אחר.
- מוצע לשקול אפשרות של שינוי שעות ההסעדה בחדר האוכל כך שבתחילה יסעדו עובדי המועצה בלבד, ורק לאחר מכן יינתן חלון זמן (ע"ב יתרת המנות שנותרה - "כל הקודם זוכה") לשימוש אורחים/קבלנים.

לדוגמא: בין השעות 11:30 עד 13:00 תותר כניסת עובדים בלבד ומ- 13:00 עד 13:30 כניסת אורחים קבלנים ואחרים.

- יצירת/הכנת כניסה אחת בלבד לחדר האוכל.
- המלצות אלו עשויות לאפשר מעקב הדוק יותר על כמות הצרכנים, הפחתת הבזבז, מניעת חוסר במנות ועוד.

תגובת המבוקר

- הוזמן לחדר האוכל שעון הדפסה + מדפסת להוצאת פתקית ורק עם מסירת הפתקית לעובד הקייטרינג הסועד יוכל לקבל מנה, עובדי המועצה והקבלנים.
- במכרז הנדון מוזמנים כל יום 70 מנות (60 חמות, 10 קרות משמרות ו-4 קרות למד"א) והעובדים מחויבים באופן אוטומטי בהדפסה בבוקר לכן כמות המנות לא יכולה לרדת מתחת ל-70, רק במידה ויש כמות גדולה של עובדים שמראש יודעים שהם לא מגיעים כמו עבודה מהבית.
- כ-16 קבלנים אורחים אוכלים על בסיס יום יומי ומצטיידים בכרטיס מהרכז המזמין. כ-5 עובדים לא מחויבים על בסיס יום יומי. כל הקבלנים נכנסים לחדר האוכל בשעה 13:00 וסועדים מהמנות שנשארו. אין הגדלה במנות עקב הסעדת הקבלנים המחויבים והלא מחויבים.
- הוראות לעובדים יכתבו בנוהל חדר אוכל הנכתב בימים אלה.
- כרטיס מיוחד יחולק לכל יחידה עבור קבלנים ואורחים. בכניסה לחדר האוכל כל סועד יעביר את הכרטיס לפי מספר הסועדים ויוציא פתקית בהתאם.
- כניסת עובדים משעה 11:45 וקבלנים משעה 13:00 מבוצעת כבר בשלב זה.
- תיבחן האפשרות ליצירת/הכנת כניסה אחת בלבד לחדר האוכל (למרות שסועד יהיה חייב להצטייד בכרטיס).

2. כמות וסוגי מנות

על פי חוזה ההתקשרות, על הספק לספק כ-70 מנות בכל יום, לפי סוגים: מנה חמה, מנה חלבית קרה, מנה בשרית קרה, סלטי בריאות ומנה מובילה פעמיים בשבוע בתיאום עם מנהל מחלקת תפעול. כמו כן, על הספק לספק חלב/סויה טרי מדי יום. הביקורת העלתה את הממצאים הבאים:

- א. לא מבוצעת בדיקה ובקרה של כמות המנות המסופקות בפועל על ידי הספק. יצוין כי אמנם במועדים בהם נערכה התצפית לא חסרו מנות אולם אין הדבר מעיד על הכלל. יודגש, מאחר שהמנות הברשיות מגיעות במגשים/קונטיינרים כלליים לא ניתן לבצע בקרה ומעקב שאכן כמות המנות המסופקות למועצה עונה על הדרישה בהתאם לחוזה. בנושא זה ישנה הסתמכות מוחלטת על נתונים הנמסרים מעובד הקבלן, ללא כל בקרה.
- ב. הספק לא מעביר תעודת משלוח לגורם האחראי במועצה, כנדרש על פי חוזה ההתקשרות.
- ג. מנה חלבית קרה- במועדי התצפית נספרו 33-34 מנות חלביות קרות. אין ממצא מהותי בענין.
- ד. מנה בשרית קרה- לא מסופקת.
- ה. סלטי בריאות- לא מסופקים. הוסבר לי כי מסופקים על פי הזמנה מראש בלבד.

1. חלב/סויה טרי- במועדי הביקורת לא היה חוסר במוצרים אלה.
2. באופן כללי, הביקורת העלתה כי אין גורם/נציג של המועצה שבדוק שכל הפריטים אכן מתקבלים ומסופקים כנדרש.

המלצות

- מוצע לבחון דרך שבאמצעותה ניתן יהיה לוודא שאכן כמות המנות הנדרשת מסופקת בפועל. יוער כי ככל והמלצתי דלעיל בענין עמדת הכרטוס תיושם, כי אז נקל יהיה לבחון שאכן כמות המנות המסופקת עומדת בתנאי החוזה שהרי כמות הצרכנים תהיה ידועה.
- מוצע שיגיע מדי יום נציג מטעם המועצה לבדוק שאכן כל המנות והפריטים מגיעים כנדרש.

תגובת המבוקר

- חוסר במנות בשעות לאחר השעה 13:00 לא קשורה להגעה של פחות מ- 60 מנות חמות. יש בקרה מדגמית פעמיים בשבוע למספר המנות.
- בסופ"ש – חמישי, שישי, שבת – יש הגדלה של המנות לעובדי המשמרות ולמד"א.
- מנה בשרית קרה זה נקניקים. מסופק רק למי שהזמין מראש במיוחד לסופ"ש למשמרות.
- הבקרה של המנות הקרות – מוזמן לפי עובד כך שחסר מנה יש מעקב.
- מנות חמות – מבוצעת בקרה מדגמית.

3. תשלומים

על פי חוזה ההתקשרות, בתמורה לשירותי ההסעדה ישולמו לספק התשלומים המפורטים להלן:
א. בגין כל מנה (חמה/חלבית קרה/בשרית קרה/סלט בריאות) ישולמו לספק 30 ₪ בתוספת מע"מ.

- מדגימת מספר חשבוניות ספק נמצא כי תעריף החיוב בגין כל מנה בוצע בהתאם לחוזה ההתקשרות ונמצא תקין.
- עם זאת, ובהמשך לאמור לעיל בענין חוסר מעקב ורישום של צרכני חדר האוכל, מבדיקת מסמכים ותחשיבים של מחלקת הגזברות עולה כי מדי חודש ולאחר חיוב העובדים בשווי מס ו/או ניכוי מהשכר בגין הארוחות ו/או חיוב האורחים (נותני שירותים, ספקים ואורחים שונים) ישנו הפרש בין התשלומים בהם נושאת המועצה מול הספק ובין החיובים המוטלים על צרכני חדר האוכל (עובדים, ספקים ואורחים) המגיע בשנת 2020 לסך של כ- 146 אלפי ₪. סכום זה מהווה "הוצאה עודפת" על הוראות פקודת מס הכנסה ובשל כך המועצה משלמת סנקציה בדמות מס נוסף בשיעור 90% בסך של כ- 132 אלפי ₪ ובסה"כ 276 אלפי ₪. מדובר בתשלומים עודפים שאינם הכרחיים ואף מיותרים. על המועצה לעשות ככל אשר לאל ידה כדי להפחיתם למינימום הניתן.
- ב. בגין חלב/סויה טרי ישולמו לספק עלות הרכישה בתוספת עלות תקורה של 10%. אין ממצא בהקשר לכך.
- ג. בגין עובד/ת שיגיעו מטעמו של הספק על בסיס יומי ישולם סך של 6,000 ₪ עבור חודש מלא. (ר' גם להלן בסעיף 5ב).

ד. בגין הובלה יומית של המזון למועצה בימים א' עד ו' ישולמו לספק 300 ₪ נוספים בגין כל יום. מבדיקה מדגמית שבוצעה על מנת לבחון האם ישנם ימים בהם לא נדרשה הובלת מזון ואשר שולמו בגינם תשלומים לקבלן, עולה כי ביום 23/03/21 (יום הבחירות לכנסת ישראל) ובימים 19-20/03/21 (ימי גיבוש מועצתי) לא שולם לספק בגין הובלה כנדרש. הממצא תקין.

ה. בגין שימוש בציוד הספק ישולמו לספק 2,000 ₪ בחודש. נספח 9א למכרז כולל את רשימת הציוד שעל הספק לספק. הרשימה כוללת פריטי ציוד רבים. הביקורת העלתה כי כל פריטי ציוד המטבח וחדר האוכל (הכוונה לציוד קבוע כגון מקררים, מקפיא, עגלות סלטים עגלת חימום ועוד) נרכשו על ידי המועצה והם בבעלותה. למרות זאת, מבדיקה שבוצעה במחלקת הגזברות עולה כי המועצה משלמת לספק סך של 2,000 ₪ מדי חודש וזאת למרות שהציוד נרכש על ידי המועצה והוא בבעלותה. לתמיהה שהועלתה מצדי לפשר הדבר, נמסר לי כי הספק אמור לספק למועצה פריטי ריהוט לחדר האוכל (שולחנות וכסאות) חלף הציוד שהיה עליו לספק (ר' גם להלן בסעיף 6א).

המלצות

- מוצע כי לאחר הטמעת עמדת הכרטוס, הוא יתממשק עם מערכות המחשוב של הגזברות וכך תתאפשר בדיקה הדוקה של הצריכה בפועל על ידי הצרכנים (עובדים ואורחים) ומצד שני יבוצע חיוב כנדרש אצלם (בתלוש השכר ו/או קיזוז או תשלום על ידי האורחים). ניתן להעריך כי בדרך זו יצומצם סכום ההוצאות העודפות והמס החל על המועצה בגינם.
- מוצע לעגן ולהסדיר בכתובים את אופן ההתחשבות בקשר עם ציוד חדר האוכל והריהוט שצפוי להיות מסופק במקומו. מוצע כי הגורם הרלוונטי (מחלקת התפעול ו/או הגזברות) יבצע בדיקה האם הספק עומד בדרישות המועצה והאם התשלומים המשולמים לו אכן משקפים את התמורה הנאותה.
- מוצע להתמיד בביצוע חודשית בנוגע לתשלומי המועצה עבור הובלות המזון למועצה בדגש על ימי שבתון, ימי טיול וגיבוש וכיוצ"ב.

תגובת המבוקר

- בשנת 2020 עקב מחלת הקורונה גדלו ההוצאות העודפות. לא היתה אפשרות לדעת מראש תחלואה של עובדים או בידודים וכו'. היה ניסיון להוריד את כמות המנות לכ- 45-50 וזה לא היה מוצלח, לא נשאר אוכל בשעות לאחר 13:00. במידה ויש רשימה מראש של עובדים העובדים מהבית מורידים את כמות המנות.
- הקבלן סיפק ריהוט וציוד בתחילת ההתקשרות. לאחר המעבר הציוד הוחזר לקבלן כלי אוכל חדשים סופקו והריהוט הישן הועבר למבנה החדש. הוחלט שעל חשבון תשלום עבור תחזוקת הציוד יוזמן ריהוט חדש לחד"א בעלות של כ- 45,000 ₪ (סופק בסוכות). בסוף השנה מסתיימת תקופת האחראיות לכל הציוד ששייך למועצה וקבלן הקייטרינג יתחזק את הציוד. מעבר לכך הקבלן מספק את חומרי הניקוי של המדיח.
- העובדים מחויבים באופן אוטומטי בכרטוס הנוכחות בבוקר.
- סופק ריהוט באיכות גבוהה. מעבר לתחזוקת הציוד החשמלי יש תחלופה גבוהה של ציוד אכילה: צלחות, סכום, מגשים, דיספנסרים, מתקני מפיות, כוסות וכו'.

- ההובלה מבוקרת ע"י דוח. אין חיוב באופן שרירותי.

4. מינוי אחראי חדר אוכל מטעם המועצה

מבדיקה שבוצעה עולה כי האחראיות הכוללת על חדר האוכל מטעם המועצה מוטלת על === גב' === מונתה לאחראית חדר האוכל. יצוין כי במועדים בהם בוצעה התצפית לא היתה נוכחות של אחראי חד"א. יש לציין הביקורת העלתה כי עובדי קבלן הנקיון של המועצה הם אלו שמקבלים וקולטים את המזון המגיע על ידי הספק. הח"מ סבור כי הדבר אינו ראוי כלל ועיקר.

המלצות

- מוצע כי אחראי חדר אוכל יהיה נוכח פיזית בכל יום ובעיקר בעת קבלת המזון לצורך בדיקה שכל מה שהספק מחויב לו אכן מסופק וכנדרש בהתאם לחוזה ההתקשרות.

תגובת המבוקר

- קליטת המזון היא רק ע"י עובד הקייטרינג (===). עובדי קבלן הניקיון נמצאים בחד"א מהגעת האוכל לניקיון בלבד.

5. הגעת האוכל וחלוקתו

על פי חוזה ההתקשרות, הספק מחויב להעביר את האוכל למועצה על פי התנאים שהמפורטים בחוזה ההתקשרות. להלן הממצאים שנדגמו במועדי התצפית:

א. שעת הגעת האוכל למועצה 10:00 - במועדי התצפית האוכל הגיע למועצה בטווח של 10-15 דקות לאחר השעה 10:00.

ב. שעות העבודה בהן נדרש עובד הספק לעבוד מדי יום הן החל בשעה 10:00 ועד השעה 15:00. בתצפיות שבוצעו עולה כי העובד הגיע בשעה 9:45 וסיים עבודתו בסביבות השעה 14:00 או בסמוך לכך - כשעה לפני המועד הקבוע.

ג. פתיחת חדר האוכל לסועדים בשעות 11:30 עד 13:30 - נקל לראות כי חדר האוכל פתוח כל הזמן. למעשה מרגע הגעת האוכל והנחתו על פסי ההגשה אין כל מניעה מעובדים/אורחים לאכול לפני המועדים הקבועים. כפי שצוין לעיל, לחדר האוכל ישנן שתי כניסות והדבר מקשה מאוד על מעקב ורישום צרכני המזון.

ד. העברת תעודת משלוח עם קבלת האוכל למנהל התפעול - לא מועברת תעודת משלוח על ידי הספק. משיחה עם עובד הספק עולה כי נציגי המועצה כלל לא דורשים את תעודת המשלוח ועל כן הספק משמידה.

ה. קבלת מזון חם בטמפי של 65° וקבלת סלטים בטמפי של 5° - נמצא כי עובד הספק בודק את הטמפי של כל פריט מזון בטרם הנחתו על פסי ההגשה. במועד התצפית הראשון הטמפי של המזון החם היו נמוכות בצורה משמעותית מהנדרש והטמפי של הסלטים היתה גבוהה בצורה משמעותית מהנדרש. יודגש כי במועד זה נכח תברואן המועצה שפסל מוצרי מזון אלה והורידם מהפס. במועדי התצפית האחרים חל שיפור רב ברמת הטמפי של המזון והן היו תקינות כמצופה.

ו. כשרות - לא נמצאה בחדר האוכל תעודת כשרות בתוקף מטעם הרבנות המקומית.

ז. רישיון עסק ורישיון יצרן - לא נמצא בחדר האוכל מסמכים אלו.

המלצות

- מוצע למנוע כניסה ואספקת מזון לפני ולאחר שעות הפעילות.
- מוצע לדרוש מהספק כי העובד מטעמו יהיה נוכח בשעות העבודה שנקבעו בהסכם בדגש על שעת סיום העבודה. ככל ולא תהיה עמידה בתנאי זה מוצע לשקול להפחית מהתשלום המשתלם לספק.
- מוצע לדרוש מהספק שימציא בכל יום, תעודת משלוח שתהווה כלי בקרה לקבלת ואספקה מכלול השירותים ומוצרי המזון מהספק.
- מוצע להמשיך ולבצע דגימת טמפ' המזון על ידי תברואן המועצה לפחות אחת לשבוע כדי לוודא תקינות המזון.
- מוצע לתלות במקום בולט תעודת כשרות בתוקף.
- מוצע לתלות במקום בולט רישיון עסק ורישיון יצרן בתוקף.
- מוצע לערוך באופן שוטף, סקרי שביעות רצון של הסועדים מרמת ואיכות המזון כדי להסיק ממנו את שביעות הרצון ולהפיק לקחים.

תגובת המבוקר

- לכל הקבלנים ימסר כרטיס ע"י המזמין ורק בהגשת פתקית לעובד הקייטרינג יוגש להם אוכל.
- ימסר לקבלן הכנת תעודת משלוח עם כל רשימת המנות כולל מספר וכך יהיה מעקב וביקורת.
- חל שיפור משמעותי והקבלן מקפיד על הגעת המזון בטמפ' הנכונה.
- תעודת כשרות- יטופל.
- רישיון עסק ורישיון יצרן- יטופל.
- כניסת ואספקת מזון לפני ואחרי שעות הפעילות- הנחיה תכתב בנוהל חד"א.
- נוכחות עובד הספק- הונפק לקבלן הקייטרינג כרטיס נוכחות כך שתהיה ביקורת נוכחות והתשלום בהתאם.
- תעודת משלוח- יטופל.
- דגימת טמפ' מזון- מבוצע.
- מבוצע סקר ספקים אחת לשנה. ביקורת מהעובדים מגיעה באופן שוטף ומטופל מיידית.

6. ציוד חדר האוכל

על פי חוזה ההתקשרות ונספח 9 למסמכי המכרז על הספק לספק ציוד. רשימת הציוד כוללת בין השאר ציוד קבוע (כגון: מקרר, מקפיא, מדיח כלים, פלאנצ'ה לצלייה, מטגנת, עגלות סלטים, עגלת חימום ועוד), כלי וכלי הגשה (כגון: סכו"ם ועגלת סכו"ם, כוסות, צלחות, מתקן למפיות שולחן, קנקנים למים, קולחן למשקאות ועוד).

מבדיקה שבוצעה עולים הממצאים הבאים:

א. פריטי ציוד המטבח הקבועים (מקרר, מקפיא, מדיח וכיוצ"ב) נרכשו על ידי המועצה ולא סופקו על ידי הספק. למרות זאת, המועצה משלמת סך של 2,000 ₪ בחודש בגין ציוד שרכשה בעצמה. משיחות עם נציגי מחלקת התפעול עולה כי ישנה הסכמה בע"פ שבתמורה לתשלום שהמועצה משלמת לספק

- ובשל העובדה שפריטי הציוד נרכשו על ידי המועצה, הספק יזמין עבור המועצה ריהוט (שולחנות כסאות וכיוצא"ב) לחדר האוכל. לשאלתי כיצד נקבעה ההתחשבות הוצג בפניי תחשיב משוער, ללא כל בקרה, שעל בסיסו יעביר ספק ציוד בשווי של כ- 45,000 ₪. יש לציין, כי מפרוטוקול סיכום פגישה בנושא חדר האוכל מיום 25.08.2021 שהתקיימה אצל מנכ"ל המועצה עולה כי הריהוט נבחר, ונכון למועד חתימתו של מסמך זה אמורה היתה להתבצע הזמנת ריהוט.
- ב. חלק מהציוד שנמצא בחדר האוכל ובמטבח (כגון: מטגנת, פלאנצ'ה לצליה) אינו בשימוש. נמסר לי כי אין אישור תברואתי לשימוש במתקנים אלה.
- ג. מיכלי אשפה- על פי הנדרש בחוזה ההתקשרות על הספק לדאוג לעגלה למיכלי אשפה ובכלל זה 2 מיכלי אשפה בנפח 80 ליטר כולל מכסים צמודים. מבדיקה עולה כי נמצא רק פח אחד ללא מכסה. כמו כן לא נמצאה עגלה כנדרש.
- ד. קנקני מים כולל מכסים- נמצאו קנקנים ללא מכסים כנדרש.
- ה. כלי הגשה יבשים- בביקורת הראשונה שבוצעה נמצא כי כלי הגשה לא היו יבשים לחלוטין. עם זאת יצוין כי בביקורות הנוספות שנערכו חל שיפור בעניין.
- ו. שאר פריטי הציוד כגון כוסות, צלחות, צלוחיות, כלים לסלטים, קולחנים נבדקו ואין כל ממצא בעניין- הנושא תקין.
- ז. מלאי זמין של פריטי הציוד לאכילה למקרה של שבר או אבדן- אין ממצא והעניין תקין.

המלצות

- מוצע כי נושא הציוד ואספקת הריהוט במקומו, יוסדר בכתובים אל מול הספק. הח"מ סבור כי יש לבצע תחשיב כלכלי מדויק באשר לשווי הריהוט שאמור להתקבל מהספק, שיוכן על ידי מחלקת התפעול ויבוקר על ידי מחלקת הגזברות וזאת כדי שתהיה שקיפות מלאה וכדי שהמועצה לא תהא נפסדת בשל כך.
- מוצע לבחון את היתכנות השימוש במתקנים שאינם בשימוש (כגון: פלאנצ'ה לצליה ומטגנת) על מנת לאפשר לספק לקיים את התחייבותו על פי ההסכם מחד, ולאפשר לעובדי המועצה להנות מהמזון שיוכן משימוש בציוד זה, מאידך.
- מוצע כי בחדר האוכל והמטבח יותקנו פחים ועגלה כנדרש על פי ההסכם.
- מוצע כי קנקני מים יכללו מכסים.
- מוצע לוודא כי כלי הגשה יהיו יבשים לחלוטין.

תגובת המבוקר

- יש פחים ושתי עגלות שירות שנמצאות בחדר השטיפה. הוזמנו מיכלי אשפה חדשים.
- יש מכסים שקופים לקנקני המים.
- ריהוט- הריהוט הגיע. מדובר על התחשבות לשנת 2021. בשנת 2022 הקבלן צריך לתחזק את כל הציוד הנמצא בחדר האוכל כולל החלפת כלי האוכל.
- יבוש כלי הגשה- יטופל.

7. פריטי ציוד מתכלה

על פי מסמכי המכרז וחווה ההתקשרות על הספק לספק ציוד מתכלה כגון: מפיות, נייר מגש, מתקנים לתבלינים, תבלינים, תרכיז מיץ, ציוד ניקיון למדיח, גביעים מחרסינה לקסמי שיניים, נייר כסף, שקיות גופיה, קופסאות חד פעמי כולל קופסאות אלומיניום ומכסים בגודל מבוקש, כפות וכלי הגשה ממתכת להגשת אוכל לפי כמות המזון המסופק, כולל החזקת מלאי סביר במועצה. מבדיקה שבוצעה עולה:

- א. נייר מגש- ניירות המגש לא כוללים לוגו של המועצה כנדרש.
- ב. גביעים למחצצות (קיסמי שיניים)- הגביעים אינם מחרסינה כנדרש.
- ג. שקיות גופיה- לא נמצא כנדרש.
- ד. חד פעמי אלומיניום כולל מכסים- לא נמצא כנדרש.
- ה. הציוד המתכלה מאוחסן על מדפים במטבח ללא ארון סגור. יודגש כי מלבד המוזכר לעיל, כל שאר דרישות הציוד המתכלה קיימים כנדרש.

המלצות

- להשלים את החוסרים המפורטים בממצאים לעיל.
- מוצע לאחסן את הציוד המתכלה בארון סגור בחדר האוכל.

תגובת המבוקר

- קיימות שקיות נייר- שמירה על איכות הסביבה.
- חד פעמי מיוחד שחור + מכסים לחימום במיקרוגל – שמירה על איכות הסביבה
- כל שאר ההמלצות יטופלו

8. שילוט קבוע

מסמכי המכרז וחווה ההתקשרות כוללים מספר דרישות בנושא שילוט בחדר האוכל והמטבח. להלן פירוט הדרישות והממצאים המתייחסים אליהן:

- א. "חדר אוכל הכניסה לעובדים בלבד"- לא קיים. יצוין כי לחדר האוכל ישנן שתי כניסות. בכניסה האחת (הכניסה האחורית – "איזור האמפי") קיים שלט המורה על "כניסה" ושלט המפרט את זמני כניסת עובדי קבלן.
- ב. "עובד יקר רחץ ידיים במים חמים וסבון ויבש בנייר חד פעמי" - 2 שלטים- לא קיים.
- ג. "שולחן לטיפול במזון מוכן לאכילה"- קיים ותקין.
- ד. "עמדת נטילת ידיים"- לא קיים.
- ה. "יציאה מחדר האוכל"- נמצא שלט אחד למרות שישנן 2 יציאות.
- ו. "כניסה לחדר האוכל"- ראה לעיל סעיף א'.
- ז. שילוט על גופי החימום המתריע על נקיטת זהירות- קיים.
- ח. שילוט בטיחות נוסף על פי קביעת ממונה בטיחות במועצה- לא קיים. כך לדוגמא, הביקורת מצאה כי לא קיים שלט בכניסה למטבח והמורה על איסור כניסה ללא מורשים.

המלצות

- מוצע כי תהיה כניסה אחת לחדר האוכל ולא שתי כניסות כפי הקיים היום. המלצת הביקורת היא שהכניסה תהיה מכיוון גרם המדרגות בלבד, והצבת שילוט מתאים.
- מוצע להוסיף את השלטים החסרים והנדרשים כפי המצוין לעיל.
- מוצע להוסיף שילוט המורה על איסור מוחלט על הוצאת מזון מחדר האוכל.
- מוצע להוסיף שילוט האוסר כניסה למטבח למעט למורשים בלבד.
- מוצע לנעול את חדר האוכל והמטבח עם סיום האכילה בחדר האוכל.
- מוצע לבחון הקמת עמדת נטילת ידיים ושילוט מתאים.
- מוצע כי מנהל הבטיחות יבחן האם נדרש שילוט בטיחות נוסף.

תגובת המבוקר

כל ההמלצות יטופלו

9. החלפת כלי ההגשה

על פי דרישות המכרז, כל כלי ההגשה (צלחות, סכו"ם, קערות, קנקנים, כפות הגשה וכו') יוחלפו בתדירות של פעמיים בשנה, לפני פסח ולפני ראש השנה. מבדיקה שבוצעה עולה כי מאז פתיחתו של חדר האוכל לשימוש העובדים טרם בוצע החלפה. הוסבר לי כי מאחר שחדר האוכל נפתח רק לפני כשלושה חודשים, טרם חלפה התקופה הנדרשת להחלפת כלי ההגשה. לפיכך, אין ממצא והנושא נראה תקין.

המלצות

- מוצע לקיים מעקב כך שהחלפת כלי ההגשה תבוצע לקראת חג פסח התשפ"ב (מרץ/אפריל 2022).

תגובת המבוקר

ההמלצה תטופל.

10. מפרט ארוחת הצהריים

על פי נספח 9' למסמכי המכרז וחווה ההתקשרות על הקבלן להציע תפריט ארוחת צהריים שבועי ומגוון. מסמכי המכרז כוללים פירוט רב של התנאים שנדרשים מהקבלן. להלן הממצאים העיקריים שהעלתה הביקורת:

- הצגת תפריט שבועי ומגוון בתיאום עם מנהל התפעול מטעם המועצה בראשית כל שבוע אשר יוגש בשבוע שלאחר מכן- הביקורת העלתה כי הנושא לא מבוצע באופן קבוע. האחראי מטעם המועצה פונה אל הספק ומתריע בפניו רק במקרים אשר לדעתו ישנה חריגה ו/או כאשר התפריט לא נראה סביר. במקרים אלו הספק מבקש להעביר את התפריט הספציפי של אותו יום.
- מנה בשרית- על הספק לספק 4 סוגי מנות בשריות כך שאחת מהמנות תהיה מנת שניצל/חזה/המבורגר שלוש פעמים בשבוע (יוכנו בחדר אוכל מועצה); יום בשבוע סטייק + ציפס שייצלו בחדר האוכל. הביקורת העלתה כי באופן כללי כי הספק מקיים את הנדרש ואולם יודגש כי אף שהדבר נדרש בחוזה, המנות הבשריות לא מוכנות בחדר האוכל במועצה.
- מנה צמחונית- הביקורת העלתה כי לא מסופקת מנה צמחונית. הוסבר לי כי אין דרישה לכך מצד העובדים.

- ד. עמדת מיוחדים- אחת לחודש יוגשו תוספות מיוחדות (פרי שייק, וופל בלגי, בלינצ'ס וכו')- הביקורת העלתה כי הספק אינו מספק את הנדרש.
- ה. מנה מובילה- אחת לשבוע שתוכן בחלקה בחדר האוכל כגון: פריקסה המבורגר, סושי ועוד כולל תוספות רלוונטיות לאותה מנה. הביקורת העלתה כי הספק אינו מספק את הנדרש.
- ו. עמדת לחמים- כל יום שני סוגי לחמים מיוחדים/לחמניות/בגט לפחות ויוצב קרש חיתוך וסכין. הביקורת העלתה כי הספק אינו מספק לחמים מיוחדים וכי אין קרש חיתוך וסכין.
- ז. פעם בשבוע -בימי שני- יום ללא בשר- יוגשו 4 סוגי דגים בלבד + תוספות- הביקורת העלתה כי הדבר אינו מבוצע בפועל.
- ח. משקל מנה טרם בישול לפחות 217 גרם- הדבר אינו ניתן לבדיקה.
- ט. לא תוגש יותר מפעמיים בשבוע אחד אותה מנה עיקרית. הביקורת העלתה כי ישנן מספר סוגי מנות החוזרות על עצמן. נמסר לי כי הדבר נובע מדרישת המועצה.
- י. שילוט מתחלף ברמה יומית המציג את שם המאכל בנפרד. הביקורת העלתה כי הדרישה אינה מתקיימת בפועל.
- יא. בכניסה לחדר האוכל יוצג לוח שיציג את התפריט המלא המוגש באותו יום. הביקורת העלתה כי הדרישה לא מבוצעת בפועל.

המלצות

- מוצע לדרוש מהספק שימציא תפריט שבועי כנדרש. הדבר עשוי ליצור מחויבות מצד הספק וישמש כאמצעי בקרה יעיל יותר.
- מאחר שמפרט המכרז כולל הכנת סוגי מאכלים מסוימים (מנה בשרית ומנה מובילה) בחדר האוכל במועצה והתנאי אינו מתקיים, מוצע לבחון היתכנותו של הענין. ככל והדבר אינו בעל היתכנות מוצע לשקול כי הספק ימציא תחליף ואו שהענין יקבל ביטוי המסגרת ההתחשבות הכספית עם הספק.
- עמדת מיוחדים (בלינצ'ס, וופל בלגי, פרי שייק) מוצע לדרוש מהספק לעמוד בדרישה. ככל שאין היתכנות מוצע לבחון האם נדרש לעדכן את אופן ההתחשבות עם הספק.
- מוצע להקים עמדת לחמים שתכלול לחמים מיוחדים הכוללת סכין וקרש חיתוך.
- יום ללא בשר- מוצע לבחון האם הדרישה מטעם המועצה עומדת בעינה וככל שכן לדרוש מהספק לקיימה.
- מוצע לדרוש מהספק שימציא אישור על עמידה בדרישת משקל המנה טרם הבישול. לחלופין, מוצע כי נציג של המועצה יקיים ביקורות מדגמיות אצל הספק על מנת לוודא עמידה בתנאי זה.
- מוצע לבחון האם אכן על אף הדרישה בחוזה ההתקשרות, המועצה מבקשת כי מנות שונות יחזרו על עצמן מדי יום. יש להדגיש שהדבר משפיע באופן ישיר על יכולת הגיוון של המנות.
- מוצע להעמיד שילוט מתחלף ברמה יומית המציג את שם המאכל בנפרד כנדרש על פי החוזה.
- מוצע להציג בכניסה לחדר האוכל לוח שיציג את התפריט המלא המוגש באותו יום כנדרש על פי החוזה.

תגובת המבוקר

- העובדים אינם מעוניינים במנה צמחונית סטנדרטית כגון "טבעול". במקום זאת מסופקת מנה צמחונית "ממולאים". במידה ויש רצון למנה אחרת, אנו מיידעים את הספק לפני ובהתאם לצורך, כי אחרת המנות נזרקות.
- תפריט שבועי- יטופל.
- עקב מחלת הקורונה אין אישור להכנת עמדות מיוחדות.
- קיימת עמדת לחמים.
- יום ללא בשר- לא היה מוצלח בביקורת העובדים. כל יום יש לפחות שני סוגי דגים כך למי שלא רוצה בשר יש מענה.
- חזרה על מנות מדי יום- דרישת העובדים – סלמון, שניצל, עוף ונוסף לזה יש עוד מגוון עשיר של מנות בשריות.
- לוח שיציג את התפריט הכולל- יטופל.

11. תקופת ההתקשרות

תקופת ההתקשרות עם הספק הינה מיום חתימת ההסכם ועד ליום 31.12.20, כאשר המועצה תהא רשאית להאריך בכל עת לפי שיקול בעתה הבלעדי להביא התקשרות זו כולה או חלקה לידי סיום בכתב ומראש של 30 יום לספק.

מבדיקה שהתקיימה עולה כי ביום 16.12.2020 ניתנה הודעה על ידי אגף הרכש על הארכת תקופת ההתקשרות לתקופה נוספת של 12 חודשים נוספים ועד ליום 31.12.2021.

הענין תקין. אין ממצא.

12. אישורים רפואיים והדרכת עובדי הספק

על פי מסמכי המכרז והסכם ההתקשרות, הספק נדרש לקיום הוראות שלהלן בנוגע לעובדיו:

א. אישורים רפואיים- הספק נדרש להציג אישור בחתימת רופא המתיר לכל עובד במטבח ובחדר האוכל מטעם החברה "לעבוד בעבודות עם מזון". מבדיקה שבוצעה עולה כי מלבד בדיקה שעובדי הספק מחוסנים לקורונה לא התקבלו אישורים כאמור.

ב. הדרכות עובדים- הספק מחויב להעביר לעובדיו הדרכות בנושא בטיחות מזון בטיחות בדרכים וגהות בעבודה. לח"מ לא הועבר מידע באם הענין מיושם על ידי הספק.

המלצות

- מוצע כי אחראית חדר אוכל במועצה תדרוש את האישורים הרפואיים בגין עובדי הספק על מנת לבחון את התקיימות התנאי.
- מוצע כי אחראית חדר אוכל תפנה אל הספק אשר יוודא את קיום הנדרש בקשר להדרכת עובדיו.

תגובת המבוקר

- אישורים רפואיים- ייבדק ויטופל.
- הדרכת עובדים- יטופל.

13. הופעה והתנהגות של עובדי הספק

על פי מסמכי המכרז והסכם ההתקשרות הספק על עובדי הספק לעמוד במספר תנאים כמפורט בסעיף 26.18 לחוזה ההתקשרות.

מבדיקת התנאים עולה כי חלק הנדרש אינו מיושם כגון:
כיסוי לשיער, תג שם בולט, הגשת אוכל עם כפפות חד פעמיות והחתמת כרטיס נוכחות בכניסה וביציאה.

המלצות

- מוצע כי מחלקת התפעול תפנה אל הספק בדרישה לקיום הוראות ההסכם הנ"ל ותיושם בקרה מצד המועצה על ביצוע הנדרש.

תגובת המבוקר

עקב מחלת הקורונה יש חיוב להגשת האוכל וכל זמן ההגשה עם כפפות ומסכה.

14. ניקיון המטבח, חדר האוכל והציוד הנמצא בהם

על פי מסמכי המכרז והסכם ההתקשרות, האחריות הבלעדית לביצוע ניקיון המטבח חדר האוכל והציוד מוטלת על הקבלן. יודגש, כי פעולות הניקיון כוללות ניקיון יומי ושבועי של המטבח וניקיון יומי ושבועי של חדר האוכל.

מבדיקה שבוצעה עולה כי פעולות הניקיון מבוצעות על ידי קבלן הניקיון של המועצה ולא על ידי עובד הספק. מלבד העובדה שהדבר אינו תואם את ההסכם, הרי שיש טעם לפגם שעובד שאינו שייך לספק מבצע עבודות אלה ולכל הפחות מן הבחינה התברואתית.

המלצות

- מוצע לדאוג שעבודות הניקיון יבוצעו על ידי הקבלן ועובדים מטעמו.

תגובת המבוקר

ניקיון חד"א לפני המעבר היה קטן לעומת חד"א החדש. אין אפשרות שעובד אחד של הקבלן יספיק לנקות את כל חד"א בזמן קצר ולעזוב את ההגשה כדי להכניס כלים למדיח. הוחלט להביא תגבור מעובד הקבלן. מכרז קבלן הניקיון יצא במודע שיש צורך בעזרה בניקיון חד"א וניקיון השירותים.

15. תברואה ובטיחות מזון

נספח ז' להסכם ההתקשרות קובע כללים ברורים ומפורטים באשר לטיפול במזון, אספקת המזון לחדר האוכל, שימוש במזון הנותר, שמירת דוגמאות מזון תיעוד ופינוי אשפה ופסולת וכן הדברה. במסגרת הביקורת בוצעו מספר תצפיות אשר בחלק מהן נכח (ללא תיאום מוקדם) מר אבנר חביביאן תברואן המועצה.

ממצאים

- הביקורת העלתה כי התברואן מבצע בדיקות פתע בחדר האוכל ובכלל זה דגימות של מזון, וציוד המטבח. תוצאות הדגימות מתועדות באמצעות טפסים יעודיים. אין ממצא.
- האוכל מסופק לחדר האוכל מדי יום, למעט מנות ארוזות המיועדות לימי שישי שבת ומועדי ישראל המסופקות בימי חמישי בדרך כלל.
- דגימות מזון למקרה של הרעלת מזון- נראה תקין. אין ממצא.
- פינוי אשפה ופסולת- קיים חדר אשפה יעודי וכן פחי אשפה סגורים אשר מפונים משטחי המועצה אחת לשבוע.

- הדברה- על פי חוזה ההתקשרות על הספק לבצע פעולות הדברה בחדר האוכל ובסביבתו הקרובה על חשבוננו. פעולות ההדברה תבוצע על ידי מדביר מוסמך בעל רישיון הדברה תקף על מנת להרחיק מחדר האוכל חרקים בעלי חיים ומכרסמים. הביקורת העלתה כי פעולת ההדברה מבוצעת על ידי הקבלן הכללי שמבצע שירותי הדברה עבור כלל המועצה בפיקוח התברואן.

המלצות

- מוצע לשקול הפחתה/קיצוץ של מרכיב ההדברה במסגרת ההתחשבות עם הספק.

תגובת המבוקר

לא כלול במכרז. הדברה באחריות המועצה

16. הערות, הצעות והמלצות כלליות

בשולי הדוח אציין מספר הערות:

- הח"מ סבור כי חוזה ההתקשרות למתן שרותי הסעדה הוא חוזה מורכב ועמוס פרטים, הכולל היבטים ותנאים רבים אשר לא כולם מפוקחים ומבוקרים בפועל. לפיכך, מוצע כי יכתב נוהל שיכלול את כלל ההיבטים הנדרשים לגבי ניהול, פיקוח והפעלת חדר האוכל. מוצע כי הנוהל יכלול את כל קריטריונים ותנאים הנדרשים בהתאם למסמכי המכרז וחוזה ההתקשרות ובכל זה איכות המנות, תנאי ההובלה, ההגשה, כמות המנות, ניקיון חדר האוכל, בדיקות בקרה, בדיקות מדגמיות כולל בקרת ההתחשבות והתשלום לספק.

- מוצע להקים מנגנון בקרה מוסדר לפיקוח הדוק על התחייבויות הספק. כמו כן מוצע להחיל מנגנון של קיצוץ ו/או קנס עבור כל ליקוי באופן שוטף ובסמוך למועד הליקוי.
- ככל וישנן פריטים ותנאים בהסכם אשר לשיטת המועצה אינם הכרחיים, יש לשקול האם יש צורך להמשיך לדורשם במסגרת מכרזים עתידיים לאספקת שירותי הסעדה.
- מאחר שהביקורת העלתה מספר ליקויים בעלי משמעות כספית למועצה וככל ולא יימצא פתרון לעלויות הכספיות האלה מוצע לבחון בעתיד חלופות נוספות ו/או אחרות לשירותי הסעדה ובכלל זה:

- א. הזמנת מנה ספציפית מראש על ידי כל עובד. היתרון בכך הוא שלכל מנה תהיה כתובת ברורה. החיסרון הטמון בכך הינו שיתכן וכמות ההזמנות תהיה נמוכה ולא יימצא ספק שיסכים לכך.
- ב. אורחים יקבלו מנות ארוזות על פי הזמנה מראש מחד וחיובם בתשלום מאידך. לחלופין, מוצע לבחון היתכנות מול הספק להתקנת שירות קופה בחדר האוכל כך שעובדי קבלן/אורחים יוכלו לרכוש מנות ולשלם ישירות לספק (בשים לב לפתיחתו העתידית הצפויה של מרכז המבקרים).
- ג. השכרת חדר האוכל בכללותו לזכיין שינהל ויתפעל את חדר האוכל. הזכיין יספק שרותי הסעדה על פי מחירון קבוע (לעובדים / אחרים). בדרך זו, כל עובד יחליט מדי יום ביומו על פי רצונו האישי האם לצרוך את שירותי ההסעדה תוך תשלום ישיר לזכיין. בדרך זו יתכן וניתן יהיה לחסוך חלק מהעלויות. מאידך קיים סיכון שכמות המנות הנצרכת לא תהיה כלכלית לזכיין ו/או לא ימצא זכיין שיסכים לתנאים אלה.
- ד. ביטול שירותי הסעדה. כמוצא אחרון וככל והנהלת המועצה תהיה סבורה שאין ברירה ניתן יהיה לבטל את שירותי ההסעדה (ומתן תשלומי אש"ל לעובדי המועצה) בהתאם לדין.

תגובת המבוקר

- מנגנון קיזוז/קנסות- מיושם יש במכרז טבלת קנסות
- הזמנת מנה ספציפית מראש ע"י עובד- מניסיון קרה שבמכרז הקודם הזמנת המנות ירדה לכמות של 20 מנות

הח"מ מבקש להודות למר **אלכסנדר רודינסקי**- מנהל אגף התפעול, גב' **קטריין לוי**- רכזת לוגיסטיקה, מר **אבנר חביביאן**- תברואן, וגב' **ג'ניה קולקר** ממחלקת הגזברות אשר שיתפו עימי פעולה באופן מלא וסייעו רבות בקבלת מידע, נתונים והסברים שהיוו בסיס להכנת דוח ביקורת זה.

בכבוד רב,
שלמה טבח
מבקר המועצה

נספח - ריכוז ההמלצות

1. מעקב ורישום כמות הסועדים

- מוצע לקיים הסברה לעובדי המועצה לגבי המשמעות של נטילת יותר ממנה אחת לעובד. על עובדי המועצה להבין כי נטילת יותר ממנה אחת עלולה לגרום למצב בו עובדים אחרים לא יוכלו להנות מארוחת צהריים.
 - מוצע להתקין עמדת כרטוס בכניסה לחדר האוכל. כל עובד יחתיים את כרטיסו ויקבל פתקית שתאפשר לו לצורך מנה בחדר האוכל. יודגש כי הדבר גם נצרך על פי הוראות דיני המס.
 - באשר לאורחים (עובדי קבלן ואחרים) מוצע כי הם יקבלו מהממונים או ממזמיני העבודה פתק ו/או כרטיס שיאפשר להם לקבל מנה בחדר האוכל. מוצע שלא להתיר קבלת מנות ללא המצאת הפתק או אישור אחר.
 - מוצע לשקול אפשרות של שינוי שעות ההסעדה בחדר האוכל כך שבתחילה יסעו עובדי המועצה בלבד, ורק לאחר מכן יינתן חלון זמן (ע"ב יתרת המנות שנותרה - "כל הקודם זוכה") לשימוש אורחים/קבלנים.
 - לדוגמא: בין השעות 11:30 עד 13:00 תותר כניסת עובדים בלבד ומ- 13:00 עד 13:30 כניסת אורחים קבלנים ואחרים.
 - יצירת/הכנת כניסה אחת בלבד לחדר האוכל.
- המלצות אלו עשויות לאפשר מעקב הדוק יותר על כמות הצרכנים, הפחתת הבזבוז, מניעת חוסר במנות ועוד.

2. כמות וסוגי מנות

- מוצע לבחון דרך שבאמצעותה ניתן יהיה לוודא שאכן כמות המנות הנדרשת מסופקת בפועל. יוער כי ככל והמלצתי דלעיל בענין עמדת הכרטוס תיושם, כי אז נקל יהיה לבחון שאכן כמות המנות המסופקת עומדת בתנאי החוזה שהרי כמות הצרכנים תהיה ידועה.
- מוצע שיגיע מדי יום נציג מטעם המועצה לבדוק שאכן כל המנות והפריטים מגיעים כנדרש.

3. תשלומים

- מוצע כי לאחר הטמעת עמדת הכרטוס, הוא יתממשק עם מערכות המחשוב של הגזברות וכך תתאפשר בדיקה הדוקה של הצריכה בפועל על ידי הצרכנים (עובדים ואורחים) ומצד שני יבוצע חיוב כנדרש אצלם (בתלוש השכר ו/או קיזוז או תשלום על ידי האורחים). ניתן להעריך כי בדרך זו יצומצם סכום ההוצאות העודפות והמס החל על המועצה בגינם.
- מוצע לעגן ולהסדיר בכתובים את אופן ההתחשבות בקשר עם ציוד חדר האוכל והריהוט שצפוי להיות מסופק במקומו. מוצע כי הגורם הרלוונטי (מחלקת התפעול ו/או הגזברות) יבצע בדיקה האם הספק עומד בדרישות המועצה והאם התשלומים המשולמים לו אכן משקפים את התמורה הנאותה.
- מוצע להתמיד בביצוע חודשית בנוגע לתשלומי המועצה עבור הובלות המזון למועצה בדגש על ימי שבתון, ימי טיול וגיבוש וכיוצ"ב.

4. מינוי אחראי חדר אוכל מטעם המועצה

- מוצע כי אחראי חדר אוכל יהיה נוכח פיזית בכל יום ובעיקר בעת קבלת המזון לצורך בדיקה שכל מה שהספק מחויב לו אכן מסופק וכנדרש בהתאם לחוזה ההתקשרות.

5. הגעת האוכל וחלוקתו

- מוצע למנוע כניסה ואספקת מזון לפני ולאחר שעות הפעילות.
- מוצע לדרוש מהספק כי העובד מטעמו יהיה נוכח בשעות העבודה שנקבעו בהסכם בדגש על שעת סיום העבודה. ככל ולא תהיה עמידה בתנאי זה מוצע לשקול להפחית מהתשלום המשתלם לספק.
- מוצע לדרוש מהספק שימציא בכל יום, תעודת משלוח שתהווה כלי בקרה לקבלת ואספקה מכלול השירותים ומוצרי המזון מהספק.
- מוצע להמשיך ולבצע דגימת טמפי' המזון על ידי תברואן המועצה לפחות אחת לשבוע כדי לוודא תקינות המזון.
- מוצע לתלות במקום בולט תעודת כשרות בתוקף.
- מוצע לתלות במקום בולט רישיון עסק ורישיון יצרן בתוקף.
- מוצע לערוך באופן שוטף, סקרי שביעות רצון של הסועדים מרמת ואיכות המזון כדי להסיק ממנו את שביעות הרצון ולהפיק לקחים.

6. ציוד חדר האוכל

- מוצע כי נושא הציוד ואספקת הריהוט במקומו, יוסדר בכתובים אל מול הספק. הח"מ סבור כי יש לבצע תחשיב כלכלי מדויק באשר לשווי הריהוט שאמור להתקבל מהספק, שיוכן על ידי מחלקת התפעול ויבוקר על ידי מחלקת הגזברות וזאת כדי שתהיה שקיפות מלאה וכדי שהמועצה לא תהא נפסדת בשל כך.
- מוצע לבחון את היתכנות השימוש במתקנים שאינם בשימוש (כגון: פלאנצ'ה לצליה ומטגנת) על מנת לאפשר לספק לקיים את התחייבותו על פי ההסכם מחד, ולאפשר לעובדי המועצה להנות מהמזון שיוכן משימוש בציוד זה, מאידך.
- מוצע כי בחדר האוכל והמטבח יותקנו פחים ועגלה כנדרש על פי ההסכם.
- מוצע כי קנקני מים יכללו מכסים.
- מוצע לוודא כי כלי הגשה יהיו יבשים לחלוטין.

7. פריטי ציוד מתכלה

- להשלים את החוסרים המפורטים בממצאים לעיל.
- מוצע לאחסן את הציוד המתכלה בארון סגור בחדר האוכל.

8. שילוט קבוע

- מוצע כי תהיה כניסה אחת לחדר האוכל ולא שתי כניסות כפי הקיים היום. המלצת הביקורת היא שהכניסה תהיה מכיוון גרם המדרגות בלבד, והצבת שילוט מתאים.
- מוצע להוסיף את השלטים החסרים והנדרשים כפי המצוין לעיל.

- מוצע להוסיף שילוט המורה על איסור מוחלט על הוצאת מזון מחדר האוכל.
- מוצע להוסיף שילוט האוסר כניסה למטבח למעט למורשים בלבד.
- מוצע לנעול את חדר האוכל והמטבח עם סיום האכילה בחדר האוכל.
- מוצע לבחון הקמת עמדת נטילת ידיים ושילוט מתאים.
- מוצע כי מנהל הבטיחות יבחן האם נדרש שילוט בטיחות נוסף.

9. החלפת כלי ההגשה

- מוצע לקיים מעקב כך שהחלפת כלי ההגשה תבוצע לקראת חג פסח התשפ"ב (מרץ/אפריל 2022).

10. מפרט ארוחת הצהריים

- מוצע לדרוש מהספק שימציא תפריט שבועי כנדרש. הדבר עשוי ליצור מחויבות מצד הספק וישמש כאמצעי בקרה יעיל יותר.
- מאחר שמפרט המכרז כולל הכנת סוגי מאכלים מסוימים (מנה בשרית ומנה מובילה) בחדר האוכל במועצה והתנאי אינו מתקיים, מוצע לבחון היתכנותו של הענין. ככל והדבר אינו בעל היתכנות מוצע לשקול כי הספק ימציא תחליף ו/או שהענין יקבל ביטוי המסגרת ההתחשבות הכספית עם הספק.
- עמדת מיוחדים (בלינצ'ס, וופל בלגי, פרי שייק) מוצע לדרוש מהספק לעמוד בדרישה. ככל שאין היתכנות מוצע לבחון האם נדרש לעדכן את אופן ההתחשבות עם הספק.
- מוצע להקים עמדת לחמים שתכלול לחמים מיוחדים הכוללת סכין וקרש חיתוך.
- יום ללא בשר- מוצע לבחון האם הדרישה מטעם המועצה עומדת בעינה וככל שכן לדרוש מהספק לקיימה.
- מוצע לדרוש מהספק שימציא אישור על עמידה בדרישת משקל המנה טרם הבישול. לחלופין, מוצע כי נציג של המועצה יקיים ביקורות מדגמיות אצל הספק על מנת לוודא עמידה בתנאי זה.
- מוצע לבחון האם אכן על אף הדרישה בחוזה ההתקשרות, המועצה מבקשת כי מנות שונות יחזרו על עצמן מדי יום. יש להדגיש שהדבר משפיע באופן ישיר על יכולת הגיוון של המנות.
- מוצע להעמיד שילוט מתחלף ברמה יומית המציג את שם המאכל בנפרד כנדרש על פי החוזה.
- מוצע להציג בכניסה לחדר האוכל לוח שיציג את התפריט המלא המוגש באותו יום כנדרש על פי החוזה.

11. תקופת ההתקשרות

אין המלצות.

12. אישורים רפואיים והדרכת עובדי הספק

- מוצע כי אחראית חדר אוכל במועצה תדרוש את האישורים הרפואיים בגין עובדי הספק על מנת לבחון את התקיימות התנאי.
- מוצע כי אחראית חדר אוכל תפנה אל הספק אשר יודא את קיום הנדרש בקשר להדרכת עובדיו.

13. הופעה והתנהגות של עובדי הספק

- מוצע כי מחלקת התפעול תפנה אל הספק בדרישה לקיום הוראות ההסכם הני"ל ותיושם בקרה מצד המועצה על ביצוע הנדרש.

14. ניקיון המטבח, חדר האוכל והציוד הנמצא בהם

- מוצע לדאוג שעבודות הניקיון יבוצעו על ידי הקבלן ועובדים מטעמו.

15. תברואה ובטיחות מזון

- מוצע לשקול הפחתה/קיצוץ של מרכיב ההדברה במסגרת ההתחשבות עם הספק.

16. המלצות כלליות

- הח"מ סבור כי חוזה ההתקשרות למתן שרותי הסעדה הוא חוזה מורכב ועמוס פרטים, הכולל היבטים ותנאים רבים אשר לא כולם מפוקחים ומבוקרים בפועל. לפיכך, מוצע כי ייכתב נוהל שיכלול את כלל ההיבטים הנדרשים לגבי ניהול, פיקוח והפעלת חדר האוכל. מוצע כי הנוהל יכלול את כל קריטריונים והתנאים הנדרשים בהתאם למסמכי המכרז וחוזה ההתקשרות ובכל זה איכות המנות, תנאי ההובלה, ההגשה, כמות המנות, ניקיון חדר האוכל, בדיקות בקרה, בדיקות מדגמיות כולל בקרת ההתחשבות והתשלום לספק.

- מוצע להקים מנגנון בקרה מוסדר לפיקוח הדוק על התחייבויות הספק. כמו כן מוצע להחיל מנגנון של קיצוץ ו/או קנס עבור כל ליקוי באופן שוטף ובסמוך למועד הליקוי.

- ככל וישנן פריטים ותנאים בהסכם אשר לשיטת המועצה אינם הכרחיים, יש לשקול האם יש צורך להמשיך לדורשם במסגרת מכרזים עתידיים לאספקת שירותי הסעדה.

- מאחר שהביקורת העלתה מספר ליקויים בעלי משמעות כספית למועצה וככל ולא יימצא פתרון לעלויות הכספיות האלה מוצע לבחון בעתיד חלופות נוספות ו/או אחרות לשירותי הסעדה ובכלל זה:

א. הזמנת מנה ספציפית מראש על ידי כל עובד. היתרון בכך הוא שלכל מנה תהיה כתובת ברורה.

ב. אורחים יקבלו מנות ארוזות על פי הזמנה מראש מחד וחיובם בתשלום מאידך. לחלופין, מוצע

לבחון היתכנות מול הספק להתקנת שירות קופה בחדר האוכל כך שעובדי קבלן/אורחים יוכלו לרכוש מנות ולשלם ישירות לספק (בשים לב לפתיחתו העתידית הצפויה של מרכז המבקרים).

ג. השכרת חדר האוכל בכללותו לזכיין שינהל ויתפעל את חדר האוכל. הזכיין יספק שרותי הסעדה על פי מחירון קבוע (לעובדים / אחרים). בדרך זו, כל עובד יחליט מדי יום ביומו על פי רצונו האישי האם לצרוך את שירותי ההסעדה תוך תשלום ישיר לזכיין. בדרך זו יתכן וניתן יהיה לחסוך חלק מהעלויות. מאידך קיים סיכון שכמות המנות הנצרכת לא תהיה כלכלית לזכיין ו/או לא ימצא זכיין שיסכים לתנאים אלה.

ד. ביטול שירותי הסעדה. כמוצא אחרון וככל והנהלת המועצה תהיה סבורה שאין ברירה ניתן יהיה לבטל את שירותי ההסעדה (ומתן תשלומי אש"ל לעובדי המועצה) בהתאם לדין.