



מחלקת מכרזים

מכרז פומבי 3/2011 – להפעלת קפיטריה בשרית וחלבית
במכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי



מכרז פומבי 3/2011 – להפעלת קפיטריה בשרית וחלבית במכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי

המכרז – דרישות כלליות

1. המכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי באר-שבע בע"מ (חל"צ) (להלן: "המכללה") מזמינה בזאת חברות להסעדה להגיש הצעתם להפעלת קפיטריה בשרית וחלבית במבנה הראשי של המכללה. (להלן: נתונים כלליים – ראה נספח א')
2. המכללה מפעילה קפיטריה עבור ציבור הסטודנטים, מורים, מרצים, עובדים, ואורחי חוץ.
3. הפעלת הקפיטריה: בימי א-ו' החל מן השעה 8.00 בבוקר ועד 19.00 אחה"צ למעט ימי חג ומועד בהן המכללה תהיה סגורה. ביום ו' החל מן השעה 8.00 ועד 13.00 הפעלת קפיטריה חלבית בלבד.
4. סיור קבלנים בקפיטריה של המכללה תתקיים בתאריך 18.8.11 יום ה', בשעה 10.00 בבוקר (השתתפות חובה).
5. סיור וטעימות של נציגי המכללה במטבחי החברה המציעה יתבצעו בתיאום עם המציעים לפני מועד הגשת ההצעה.
6. מועד כניסת המפעיל להפעלת הקפיטריה במכללה תצוין על ידכם, אך לא יאוחר מיום 19.9.2011.
7. על ההצעות להתקבל לא יאוחר מיום א' 11.9.2011 עד השעה 12.00 בתיבת המכרזים במכללה ליד משרד מנהלת הרכש חדר 112, בחתימת מנהלת הרכש.
8. הצעת המחיר תוכנס למעטפה סגורה, ללא ציון שם החברה ובתוכה מעטפה פנימית עם ציון שם המציע.
9. המכללה מודיעה למציעים כי היא רשאית לנהל מו"מ עם כל מציע בנפרד.
10. כל מציע שמגיש הצעה, מאשר כי הובהר לו ע"י המכללה שרק על סמך הסכמתו מראש לתנאים המפורטים במכרז ובהסכם המצורף, הסכימה המכללה שהצעתו תוגש לבחינתה.
11. תקופת ההתקשרות במכרז הינה לתקופה של שנה (12 חודשים), ממועד החתימה על הסכם ההתקשרות. למכללה שמורה האופציה להאריך את ההתקשרות עם הזוכה לשנתיים נוספות (24 חודשים נוספים) סה"כ שלוש שנים רצופות (36 חודשים). מימוש האופציה בתום כל שנה בהודעה מראש של המכללה כחודשיים לפני תום ההתקשרות. תנאי ההתקשרות בתקופת ההארכה זהים לתנאים המופיעים במועד חתימת ההסכם.
12. על המציע לצרף אישורים על עוסק מורשה וניהול ספרים.
13. **ערבות וחתימה על ההסכם:**
 - 13.1 כל מציע יצרף ערבות בנקאית בסך של 30,000 ₪ צמוד למדד המחירים לצרכן הידוע ביום הגשת ההצעה, תוקף הערבות יהיה 3 (שלושה חודשים) מיום הגשת הערבות (להלן: נוסח הערבות-נספח ב').
 - 13.2 הצעה שלא תצורף אליה ערבות לא תידון כלל.
 - 13.3 ערבות זו תוחזר למציעים לאחר קביעת המפעיל הזוכה.
14. **ערבות ביצוע:**
 - 14.1 להבטחת ביצוע התחייבויות המפעיל הזוכה על פי ההסכם, תוחלף ערבות המכרז בערבות ביצוע. הערבות תהיה צמודה למדד יוקר המחיה. תוקפה של הערבות בסך של 75,000 ₪ יהיה לכל תקופת ההתקשרות (כולל תקופת הארכת ההסכם) ומרווח ביטחון של חודשיים נוספים, דהיינו עד לתאריך 31.10.2014.



- 14.2 הערבות תשמש כבטחון לקיום ולמילוי מדויק של התחייבות המפעיל להסכם זה, לרבות התחייבות המפעיל לאחריותו למילוי כל הוראות ההסכם המצורף למכרז, מבלי לגרוע מכלליות האמור, תשמש הערבות להבטחה ולכיסוי כל נזק העלול להיגרם עקב או בקשר עם כל הפרה או מילוי תנאי כלשהו מתנאי הסכם זה. בכל מקרה כאמור ניתן יהיה לגבות את סכום הערבות כולו או מקצתו, בפעם אחת או במספר פעמים, ולהיפרע מתוכו את כל הנזקים, ההפסדים וההוצאות כאמור.
- 14.3 אין במתן הערבות או בפירעונה כדי לגרוע מכל סעד אחר או נוסף בגין הפרתה של הוראה מהוראות הסכם זה או אי עמידת המפעיל בהתחייבויותיו.
15. **הצעת המחיר תוגש על פי הפירוט הבא:**
- 15.1 תשלום חודשי קבוע למכללה **שלא יפחת מ6,500 ₪** + מע"מ צמוד למדד יוקר המחיה במשך כל תקופת ההתקשרות עם המפעיל. התשלום כולל: **דמי שכירות, ושימוש במכשור קיים.** המפעיל יעביר למכללה, במועד חתימת החוזה 4 (ארבעה) שקים עם מועד פירעון לתחילת כל רבעון. מועדים לפי המועדים הבאים: שק 1 לפירעון מידי (מזומן), שק 2 זמן פירעון 1.12.11, שק 3 זמן פירעון 1.3.2012, שק 4 זמן פירעון 1.6.2012.
- 15.2 תשלום עבור מים וחשמל ישולמו למכללה מידי חודשיים בנפרד ועל פי מונה צריכה בתוספת מע"מ כחוק. החישוב יחל מיום כניסת המפעיל לקפיטריה, דהיינו בתאריך 19.9.11.
- 15.3 במידה ויוארך ההסכם לעוד שנה (להלן: הודעה על הארכת הסכם נספח ו') ישלם המפעיל אותם סכומים, ב-4 תשלומים שווים צמוד למדד הידוע (בהמשך לאמור בסעיף 15.1 לעיל).
- 15.4 על התשלומים למכללה יש להוסיף מע"מ כחוק.
- 15.5 על המציע להגיש הצעת מחיר על טבלת המוצרים בפיקוח שהוא מבקש לגבות בקפיטריה תמורת כל המוצרים המפורטים במפרט כן על מחירון כיבודים עבור אירועים מיוחדים של המכללה (להלן: מפרט מוצרים בפיקוח נספח ה'). כל המחירים יהיו כוללים מע"מ. המפרט יצורף להצעת המחיר.
- 15.6 המציע יספק ארוחות מלאות/חלקיות מהקו הבשרי או הקו החלבי עבור סגל העובדים במחיר של 8 ₪ כולל מע"מ (ללא סבסוד המכללה). (להלן: סגל עובדים נספח א' סעיף 11)
- 15.7 בהגשת הצעות המחיר, מסכים המציע לכך שהמכללה תהיה רשאית, אך לא חייבת, לאפשר למציע, לתקן או להשלים את הצעתו, לפי שיקול דעתה של המכללה ובתנאים שתקבע.
16. על המפעיל לצייד, לארגן ולסדר את הקפיטריה במתקנים ובריהוט נדרש, לצורך הצבת המוצרים למכירה, וזאת בכפוף לתנאי החוזה.
17. המפעיל יהיה אחראי לכל הביטוחים והמגוונים הנדרשים ממנו עפ"י תנאי ההסכם המצורף.
18. המציע יהיה אחראי להציב עובדים מטעמו ומתחייב לשלם לעובדיו משכורתם, לרבות זכויות סוציאליות המגיעות על פי חוק, מבלי לפגוע בזכויות אלה. (להלן: תנאי העסקת עובד נספח ג')
19. על המציע לקרוא בעיון את מסמכי המכרז והחוזה, להשתתף בסיור קבלנים (השתתפות חובה), יבקר במכללה, יבדוק וישאל את כל השאלות המתבקשות, יבדוק את תנאי המקום ואת מהות העבודה. בכל מקרה, כל שאלה בנוגע למכרז, למסמכי המכרז והחוזה ייענו בכתב ויקראו לצורך זה הבהרה מס'. הבהרות לשאלות ולתיקונים במסמכי המכרז או החוזה באם יהיו, יצורפו על ידי המציעים אל מסמכי המכרז חתומים ומאושרים על ידם.



20. הבהרות יינתנו למציעים עד לתאריך 1.9.2011 ויפורסמו באתר המכללה באינטרנט לפי הכתובת המופיעה בדף האחרון של מכרז זה. המציעים מתבקשים לעקוב אחר ההבהרות.
21. המציע יציג במסמכי ההצעה את הפרטים הבאים:
- שיטת ניהול והפעלת הקפיטריה על ידי צוות העובדים של המפעיל.
 - התפריטים המוצעים (תפריט חלבי ותפריט בשרי).
 - להגיש פירוט של המחירים שהמפעיל מבקש לגבות תמורת מוצרי מזון ומשקאות הכלולים בטבלת מוצרים בפיקוח הכוללים קו חלבי וקו בשרי (להלן: מוצרים בפיקוח נספח ה')
 - להגיש הצעת מחיר על התפריטים/פריטים המוצעים על ידו. (כדוגמא, ראה נספח ה'). יש לציין גודל המנה (משקל) של כל מוצר שנועד למכירה.
 - אופן מתן השירות ואופן ההגשה.
 - פירוט בעלי התפקידים: שף מבשל במטבח החברה, מנהלי המטבח, ועובדים שיעבדו בקפיטריה של המכללה, לרבות הסמכות המקצועית וניסיון של כל אחד מהם.
 - ביקורת איכות ואופן אכיפת הביקורת על המוצרים שיוצאים מן המטבח.
 - המציע יצרף התחייבות מורשי החתימה לכך כי כל המוצרים יהיו מוצרים כשרים וכי בטרם הפעלת הקפיטריה תוגש על ידו תעודת כשרות מטעם מחלקת הכשרות של הרבנות.
 - התחייבות להציג רישיון עסק ותעודת כשרות של הקפיטריה במכללה (לזוכה במכרז) לדאוג לכל האישורים.
22. במידה והזוכה במכרז לא יעמוד בתנאים שנקבעו בתנאי החוזה, או בגלל כל סיבה שהיא, רשאית המכללה להפסיק את ההתקשרות ולחלט את הערבות.
- 23 תנאי סף במכרז:**
- רכישת מסמכי המכרז בסכום של 300 ₪ כולל מע"מ.
 - המציע הינו תאגיד הרשום כחוק בישראל.
 - לצרף רישיון עסק (משרד הבריאות ועירייה).
 - לצרף תעודת כשרות של העסק.
 - לצרף מסמך המאשר כי ברשותו רכב להובלת מזון בקירור העומד בתקן משרד הבריאות.
 - המציע יצרף את המסמכים הבאים:
 - הסכם מצ"ב חתום על ידי מורשה חתימה.
 - ערבות בנקאית.
 - תצהיר (עפ"י חוק העסקאות) שאין הרשעות בנושא שכר מינימום וחוק עובדים זרים.
 - הצעת מחיר על טבלת המוצרים בפיקוח + מחירון כיבודים המחירים יהיו כוללים מע"מ (להלן: מוצרים בפיקוח + מחירון כיבודים - נספח ה').
 - הצהרה בכתב המאשר אספקת ארוחות מלאות/חלקיות (קו בשרי או חלבי) לסגל המנהלי במכללה ככתוב בנספח א' סעיף 11 (להלן: סגל עובדים - מחירון מוזל בתלושים)
 - אישור על עריכת ביטוחים בכפוף לתנאי ההסכם (להלן: סעיף 10 בהסכם).
 - המציע יצהיר באמצעות רו"ח (רואה חשבון) כי הוא עוסק בתחום לא פחות מ-5 שנים (60 חודשים) וברצף עד ליום הגשת ההצעות במכרז. כמו כן המפעיל הוא בעל יכולת כלכלית לביצוע השירותים המבוקשים, ועל ניסיונו בניהול מתאים והפעלה של עסקים בתחום המזון והמשקאות וכי יש לו את המימון הנדרש לרכישת הציוד והמזון לצורך הפעלת הקפיטריה ובהצבת עובדים מטעמו וכי יש ביכולתו לשלם למכללה מידי חודש את דמי התפעול השנתיים.



31. על המציע לצרף פירוט על עסקיו בתחום המזון והמשקאות, מיקום העסק ומטבח מרכזי מבשל, ופירוט של מגוון והיקף המוצרים הנמכרים בו.
32. על המציע לצרף רשימה של 3 המלצות מגופים ציבוריים/ מוסדיים לפחות, הכוללת שמות אנשי קשר וטלפונים מעודכנים, להם מספק המציע שירותים מהסוג הנדרש במכרז זה.
33. כל האישורים המבוקשים יהיו על שם מגיש ההצעה.
34. לצורך קביעת מדד האיכות של המציע, **חובה לצרף הנתונים הבאים:**
- * להציג אישור על היקף כספי על הפעילות שלו משנת 2008-2010 – יש לצרף אישור מתאים לכך מרואה חשבון של החברה.**
- * לצרף פרופיל חברה המפרט: שנת הקמת החברה, שמות הבעלים, מורשי חתימה, גובה מחזור שנתי, וותק וניסיון בתחום הרלבנטי, כתובת.**

קביעת אמות מידה לבחירת הספק:

- 15% - עבור הצעה לדמי תפעול שנתיים למכללה. יילקח בחשבון שההצעה שניתנה עבור דמי תפעול חודשיים למכללה היא הצעה סבירה (לא גבוהה ולא נמוכה באופן בלתי סביר), ובהתייחס לאומדן שהמכללה הכינה מראש, עשויה ההצעה להיחשב כלא מתאימה.
- 50% - הצעת המחירים על טבלת המוצרים בפיקוח.
- 15% מההצעה יינתנו על בסיס המלצות של לקוחות לגבי המפעיל: על מגוון המאכלים מחירים, איכות וטריות של המוצרים הנמכרים, אמינות ושרות.
- 20% מההצעה יינתנו על בסיס ביקור טעימות: ניקיון, אסתטיקה, כשרות, היצע של התפריט, טיב, איכות, רכבי קירור, כלי הגשה).

לפרטים נוספים ניתן לפנות לגב' תקוה אלבז לטל. 08-6402718.

או במייל tikrael@kave.ac.il

על החתום:

ד"ר טלי בן ישראל
סמנכ"לית למנהל

תקוה אלבז
ראש יח' רכש ומכרזים



נספח א' – נתונים כלליים נספח א'

1. נתונים כלליים על המכללה:

המכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי באר-שבע בע"מ מכשירה כ-1300 סטודנטים להוראה. מורים משתלמים כ-1100, מכינה כ-500 תלמידים, עמותה – חוגים כ-600 תלמידים, מדריכי ספורט ואמנות – כ-150, סגל מורים ועובדים כ-450. סה"כ כ-3700 אנשים. וכן גורמי חוץ: אורחים, מורים ועוד.

2. אופן הפעלת הקפיטריה:

2.1 הבישול, האפייה והכנת כל מזון מכל סוג שהוא, המיועדים למכירה בקפיטריה יוכנו רק במטבחי החברה מחוץ למכללה. מובהר בזאת שחל איסור מוחלט לבשל, לאפות או להכין כל מזון שהוא בקמפוס המכללה באופן חלקי או מלא.

2.2 המכללה תתיר חימום דברי מאפה, הכנת טוסטים וצי'פס במטבח הקפיטריה במכללה.

2.3 הזכיין ידאג שלא יעלו ריחות כלשהם ממתחם הקפיטריה לתוך קמפוס המכללה, שיש בהם כדי להפריע למהלך התקין של העובדים, הלומדים ובאי המכללה.

2.4 הזכיין מצהיר כי הוא עומד בתנאים האמורים לעיל ומתחייב להם.

3. הקפיטריה הבשרית: (להלן: מפרט מוצרים בפיקוח נספח ה')

3.1 יימכרו בה ארוחות חמות בשריות (מלאות וחלקיות), כריכים בשריים, שתייה קרה, בר סלטים, ורטבים.

3.2 חלוקת המנות יבוצעו על ידי עובדי הקפיטריה. הסועד המגיע לקו ההגשה יבחר על פי המבחר המוצע לו (ארוחה מלאה/חלקית או כריך), סלטים קרים ורטבים לפי בחירתו. התשלום יבוצע על ידי הסועד בתום הזמנה וקבלתה.

3.3 מנה עיקרית מלאה/חלקית יסופקו עם 2 תוספות לפחות וסלטים ללא הגבלה. לסועדים יוגשו לחם (בגט, או 2-3 פרוסות לחם קל/שיפון/אחיד לפי בחירת הסועד), רטבים ללא הגבלה. ארוחה מלאה/חלקית מחירים יכלול את התוספות, הרטבים והלחמים.

3.4 ההגשה בקפיטריה הבשרית תהיה בכלי אוכל כמפורט להלן: צלחות, קעריות למרק מפורצלן. סלטים יוגשו על גבי צלחת חד פעמית בקוטר 15 ס"מ. סכו"ם מתכת או סכו"ם חד פעמי איכותי לפי בחירת הסועד ומגשי פלסטיק.

3.5 כלי האוכל יאושרו מראש ובכתב על ידי נציגי המכללה.

3.6 המזון המוגש יהיה חם, טרי, מגוון, איכותי וכשר ויכלול תפריט סוגי בשרים, דגים, מנות צמחוניות ותוספות.

4. קפיטריה חלבית (להלן: מפרט מוצרים בפיקוח נספח ה')

4.1 יימכרו בה ארוחות חמות (מלאות וחלקיות), חלביות ופרווה, כולל סלטים, כריכים חלביים/פרווה, דברי חלב, מאפים, שתייה קרה ושתייה חמה.

4.2 חלוקת המזון לסועד יבוצעו על ידי עובדי הקפיטריה. הסועד יבחר על פי המבחר המוצע לו את המזון שיוכן עבורו או מן המוכן באריזה סגורה, הכול לפי בחירת הסועד. התשלום יבוצע על ידי הסועד בתום ההזמנה וקבלתה.

5. תשתיות וציוד:

5.1 המכללה תעמיד את הקפיטריה הבשרית והחלבית לרשות המפעיל. התשתיות והציוד כוללים:



קו הפרדה חלבי, קו הפרדה בשרי, חדר אוכל (לא מצויד בכיסאות ושולחנות), פרגולה חיצונית עם שולחנות קק"ל לסועדים הכולל פינת עישון, במטבח הקפיטריה - קולט ריחות, כיורים ומשטחי נירוסטה ועגלות נירוסטה.

- 5.2 רשימת התשתיות, הציוד, הריהוט שיועמדו לרשות המפעיל בקפיטריה הינם כמפורט בהנספח ד' (להלן: רשימת תשתיות ומיטלטלין)
- 5.3 בנוסף לציוד שיועמד לרשות המפעיל על ידי המכללה, על המפעיל לצייד ולאבזר את הקפיטריה בציוד וריהוט חדש, כדי לאפשר מתן שרות הטוב ביותר לסועדים במתחם הקפיטריה. הציוד יכלול את כל האבזור לצורך חימום, או קירור בקווי ההגשה, לצורך שמירה על המזון, על טריותו ואיכותו וכדי שלא לגרום לקלקולו. לאבזר את חדר האוכל בשולחנות וכסאות חדשים. יש לספק 20 שולחנות בגודל 120/80 ו-100 כסאות. המכללה תצטרך לאשר את הריהוט לפני כניסתו. להעמיד על כל שולחן באופן קבוע, מפות נייר ומחזיק מפות, מלח ופלפל שחור. מכשור: טוסטר, מכונת אספרסו, מיחס, פחי אשפה, עגלות למגשים, מיקרוגל, צ'יפסר, מקררים, תנורי חימום במים, מגשים לני"ל, פלטות וכיוצ"ב. ציוד מתכלה: חומרי ניקוי, מפות ומגבות נייר, שקיות אשפה ועוד.
- 5.4 להסרת כל ספק, מובהר בזאת כי העלויות של האבזור, הוספת ציוד וכל דבר שהוא, שהועמד על ידי הקבלן לצורך הפעלת הקפיטריה, באם נדרש לכך על ידי המכללה, ואם על דעתו, יהיו אך ורק על חשבונו, וכי לא יוכל לבוא לטעון או לדרוש תשלום כלשהו מצד המכללה בעבורם.

6. עישון

- המכללה לא תתיר עישון בקפיטריה. על המפעיל לדאוג שהסועדים ועובדיו לא יפרו תקנה זו. ניתן לעשן בפינת העישון הנמצא במתחם הפרגולה במקום שיועד לכך.
- 7. התנהלות המפעיל ועובדיו בתחום הקפיטריה ומטבחי המפעיל**
1. עובדי המפעיל יקפידו על מתן שירות אדיב והולם.
 2. יקפידו על הופעה מסודרת עם היגיינה אישית ברמה גבוהה.
 3. לא יעשנו בתחום הקפיטריה (אלא רק במקום המיועד לעישון)
 4. העובדים יקפידו על איסוף שיערותיהם וכיסוי ראשיהם בכובע הולם.
 5. יקפידו על ידיים נקיות.
 6. בכל זמן טיפול באחד מן המקרים הבאים: חלוקת מזון, פינוי מזון, פינוי אשפה, כניסה לשירותים וכל טיפול שיש בו כדי לפגוע בהיגיינה האישית של העובד, ירחץ העובד את ידיו בסבון אנטי בקטריאלי.
 7. העובדים ילבשו בגדים אחידים ונקיים. עובדי המטבח ילבשו גם סינרים, כובעים וכפפות.
 8. כל עובד יישא תג שיכלול את שמו ותפקידו.
 9. המפעיל יעסיק עובדים שמצבם הבריאותי תקין.
 10. עובד חולה אינו מורשה לעבוד בקפיטריה והמפעיל ידאג למצוא לו מחליף.
 11. לדאוג למזון טרי, ואיכותי מידי יום.
 12. למכור את המזון באופן אסתטי.
 13. להחזיק את כל מבנה הקפיטריה ותכולתה וכליה באופן נקי במיוחד.



14. המפעיל מתחייב לניקוי ושמירת הניקיון על האסתטיקה וההיגיינה בקפיטריה ובפרגולה במהלך כל יום ובסוף כל יום, ובמשך כל תקופת ההתקשרות, לניקיון הציוד, לניקיון שולחנות הסועדים, לניקוי כל שטחי הקפיטריה: רצפות, חלונות, פינוי אשפה, ניקוי מאפרות בפרגולה, וניקוי ואיסוף כל פסולת אחרת למקומות האיסוף עליהם יורה ממונה מטעם המכללה. פינוי האשפה יבוצע על ידי המפעיל תוך הימנעות מיצירת מפגעי לכלוך או ריח כלשהם והקפדה על שמירת הניקיון סביב.
15. לא לגרום למטרדי רעש בקפיטריה וסביבתה (מוסיקה, מכשור וכיוצ"ב).
16. המפעיל מתחייב לפעול על פי הוראות נציגי המכללה, ועל פי הוראות נציגי העירייה ומשרד הבריאות.
17. להציג תעודת כשרות של הקפיטריה במקום בולט.
18. להציג מחירונים מוסכמים בין המפעיל למכללה בקו חלבי וקו בשרי באופן בולט.
19. לצורך ניהול הקפיטריה, על המפעיל להעסיק עובדים מתאימים ובמספר מספיק כדי לתת את השירות הנדרש.
20. כל העובדים שיועסקו על ידי המפעיל יהיו עובדים ישראלים בלבד.

8. מבחן טעימות

- 8.1 במבחן הטעימות – יבחרו 5 נציגים מהמכללה שיגיעו במועד שנקבע עם המציע ובו יבחנו: התפריט שאותו מעוניין המפעיל להגיש בהצעת המחיר ויכללו:
קו בשרי – מנות שלמות ומנות חלקיות, כריכים, משקאות, סלטים.
קו חלבי – סוגי סלטים, מנות חמות, כריכים, מאפים, דברי חלב, משקאות.
כמו כן, יבחנו ויבדקו על ידי הנציגים, הפרטים הבאים:
כלי הגשה: קו בשרי – צלחות/קעריות, סכו"ם מתכת/סכו"ם חד פעמי, מגשים מפיות נייר, נייר למגש. סט לשולחן: מלח, פלפל, קיסמים.
קו חלבי – כלי הגשה, כלים חד פעמיים לסלטים, סכו"ם איכותי חד פעמי.
ניקיון המטבח והסביבה, תעודת כשרות של המקום, רכבי הקירור המיועדים לשינוע מזון ממטבחי החברה אל המכללה.
- 8.2 על המפעיל יהיה לאפשר לנציגים להיכנס, לבחון ולבדוק את המקום, את מטבחי החברה, את המתקנים לחימום, ומתקנים נוספים, לשוחח עם העובדים ולקבל את כל המידע הנדרש.
- 8.3 מבחן הטעימות ישמש את המכללה לצורך קביעת אמות מידה לבחירת המפעיל.
(להלן: סקר טעימות נספח ו')

9. הובלת דברי המזון לקפיטריית המכללה

- 9.1 הובלת דברי המזון (הבשרי והחלבי) ממטבחי החברה אל קמפוס המכללה יבוצעו ברכב מקורר העומד על פי תקן משרד הבריאות המתיר הובלת דברי מזון.
- 9.2 הובלת דברי המזון יובלו כשהם טריים ואיכותיים תוך הקפדה על כשרות והפרדה מוחלטת בין בשר לחלב.

10. סקר סועדים

המכללה תפעיל סקר שביעות רצון של הסועדים בקפיטריית המכללה. הסקר יחל כבר לאחר ארבעה (4) חודשים מיום ההתקשרות ויימשך על פי החלטת המכללה. הסקר יכלול: רמת שירות, טיב המזון, איכות המזון, שירות עובדי המפעיל, לבוש הולם של העובדים, צורת הגשה, רמת הניקיון והאסתטיקה במקום, מחירים ועוד. (להלן טבלת סקר סועדים, נספח ט').



נספח ב'

ערבות בנקאית

נוסח כתב הערבות

בנק: _____ תאריך _____

לכבוד,
המכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי באר-שבע בע"מ (חל"צ)
רח' יהודה הלוי 33, באר-שבע 84536

א.נ,

הנדון: **ערבות בנקאית מס' _____**

1. על פי בקשת _____ (להלן: המבקש) אנו ערבים בזה כלפיכם לתשלום סך של 30,000 ₪, (להלן: סכום הקרן), צמוד למדד הידוע ביום **15.8.2011**, בקשר **למכרז 3/2011** של המכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי בב"ש בע"מ (להלן: המכללה) לצורך הפעלת קפיטריה חלבית ובשרית במכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי.
2. סכום הקרן יישא הפרשים צמודים למדד הידוע ביום **15.8.2011**, כפי שהוא מתפרסם מפעם לפעם ע"י הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה.
3. אנו מתחייבים בזה לשלם לכם לפי דרישתכם הראשונה בכתב, לרבות דרישה שתועבר באמצעות **פקסימיליה, כל סכום הנקוב בדרישה עד לסכום הערבות, תוך 10 (עשרה) ימים מיום קבלת דרישתכם.**
4. דרישתכם לתשלום סכום הערבות, ותשלום סכום הערבות, יכול שיעשו לשיעורין, ובלבד שסך כל התשלומים לא יעלה על סכום הערבות.
5. התחייבותנו לפי כתב ערבות זה הינה אוטונומית ובלתי מותנית, ובכלל זה אין אתם חייבים לפרט, לבסס ולהוכיח את דרישתכם או לדרוש תחילה את התשלום מאת המבקש.
6. ערבות זו תהיה בתוקף ל-3 חודשים מיום הגשת הערבות.
7. דרישה על פי ערבות זו יש להפנות לכתובת סניף הבנק המפורטת להלן:
בנק XXXXXXXXXXXX בע"מ....., מספר טלפון: XX-XXXXXXX, מספר פקס: XX-XXXXXXX.
8. ערבות זו אינה ניתנת להסבה.

בכבוד רב,

בנק _____

חתימה וחותמת מורשי חתימה

שם מלא



**נספח ג'
תנאי העסקת עובד**

מערכת היחסים בין הצדדים – אי תחולת יחסי עובד מעביד

1. יחסי הצדדים מבוססים אך ורק על פי הסכם זה.
2. עובדי הזכין יהיו אך ורק עובדי הזכין ולא עובדי המכללה.
3. מובהר בזאת כי לא יתקיימו יחסי עובד מעביד בין העובדים שיעסיק הזכין לבין המכללה ועל הזכין בלבד יחולו כל המסים ותשלומי החובה האחרים, שמעביד חייב לשלם ביחס לעובדיו, בהתאם לכל דין ונוהג והוא בלבד יהיה אחראי לכל תביעה של עובד מעובדיו, בקשר עם תשלום, פיצוי או הטבה אחרת בקשר עם ביצוע הסכם זה או סיומו.
4. מובהר בזאת כי אם יתברר למכללה כי בקפיטריה מועסקים עובדים בניגוד להוראות החוק וכי המפעיל אינו מקפיד לשלם לעובדיו את זכויותיהם הקוגנטיות, יהווה העניין עילה להפסקת ההסכם וביטולו.
5. מוסכם ומובהר בזה כי אם מסיבה כלשהי ייקבע ע"י ערכאה מוסמכת (שיפוטית/מעין שיפוטית), כי מתקיימים יחסי עובד ומעביד בין מי מעובדי הזכין לבין המכללה, אזי הזכין מתחייב לשפות ולפצות את המכללה בגין כל סכום בו תצטרך המכללה לשאת, לרבות שכ"ט עו"ד בצירוף מע"מ כדן. זאת מיד לאחר קבלת דרישה מטעם המכללה.



נספח ד'

רשימת מיטלטלין ותשתיות

להלן הציוד שהמכללה תעמיד לרשות המפעיל ועל המפעיל לאשר ולחתום עם הציוד, תשתיות הר"מ: עלינו לציין כי הציוד הר"מ הוא חלקי ואינו בא לענות על כל צרכי הקפיטריה. לצורך הפעלתו על הקבלן להשלים הריהוט, הציוד והאביזרים במכללה מבלי לגרוע מתנאי המכרז וההסכם המצורף בזאת.

1. שולחן נירוסטה כפול 2 קומות 50/110/90 – 1 יחידה (מטבח בשרי)
2. כיור נירוסטה כפול בחלק התחתון – 265/70 1 יחידה (מטבח בשרי)
3. משטח עבודה מנירוסטה 297/70 370/89/80 1 יחידה (מטבח בשרי)
4. שולחן נירוסטה כפול 180/79 1 יחידה (מטבח בשרי)
5. מינדף קירי 100/80/60 + סננים 1 יחידה (מטבח בשרי)
6. מפוח סינון ריחות SBI-355+תושבת 1 יחידה (מטבח בשרי)
7. מקרר מסחרי נירוסטה 3 דלתות 200/220/70 1 יחידה (מטבח בשרי)
8. מקרר מסחרי נירוסטה 2 דלתות 220/183 1 יחידה (חדר הכנה חלבי)
9. מדף קיר נירוסטה לייבוש צלחות 220/30 1 יחידה (מטבח בשרי)
10. תנור חימום מסחרי במגשים מנירוסטה דלת אחת 150/65 – 1 יחידה (מטבח בשרי)
11. תנור נירוסטה 4 להבות 86/76 ELPENINO - 1 יחידה (מטבח בשרי)
12. ארון מלמין 120/40 1 יחידה (מטבח בשרי)
13. מתקן חימום על מים ל-5 מגשים 200/73 1 יחידה (מטבח בשרי)
14. דלפק לקופה רושמת בנוי 100/110 1 יחידה (מטבח בשרי)
15. דלפק (קו הגשה בשרי) שיש+ארונות 350/80 1 יחידה
16. דלפק שיש + ארונות 357/93 1 יחידה (מזנון חלבי)
17. כיור+ שיש + ארונות 137/50 1 יחידה (חדר הכנה חלבי)
18. מטף קצף 6 ק"ג 1 יחידה (מטבח בשרי)
19. לוח תלת פאזי A100*3 1 יחידה
20. מצלמות אבטחה 1 יחידה
21. מערכת אזעקה 1 יחידה
22. פרגולה סרגלים 8.5 מטר*5.5 מטר 1 יחידה
23. שולחנות קק"ל 200/155 ס"מ 14 יחידות
24. טלפון לחצנים (שלוחה פנימית) 1 יחידה
25. חלון הזזה 2 כנפיים 120/100 אלומיניום 1 יחידה
26. חלון 2 כנפיים דגם קליל 7000 120/80 1 יחידה

תשתיות

בקפיטריה קיימות תשתיות חשמל, מים. חל איסור להכניס גז למקום כמו כן אין לבצע שינויים בתשתיות. שינויים הם באחריות המכללה והנציג המורשה לכך הוא מנהל האחזקה.



הנני מאשר קבלת הציוד על פי המפורט בנספח זה ומתחייב לשמור על תקינותו ושלמותו ולהחזירו למכללה בתום תקופת ההתקשרות.
הנני מצהיר בזאת שכל נזק או קלקול יתוקן על ידי ועל חשבוני. הנני מצהיר כי התיקון/נים יתבצע/ו על ידי איש מקצוע מורשה ומומחה בתחום הנדרש תוך יידוע המכללה וקבלת הסכמתה.
כמו כן, הנני מצהיר שלא יעשה שום שינוי בתשתיות הקיימות וכל שינוי שיעשה הוא באחריות המכללה בלבד.

שם המפעיל: _____

תאריך: _____



נספח ה' – נספח זה ישמש לצורך הגשת הצעת מחיר של המציע. יש למלא מחירים בטבלאות המצורפות לכל הפריטים המופיעים.

קפיטריה חלבית – טבלת מוצרים בפיקוח

הכנת הקפה תבוצע על ידי עובדים שעברו הנחיה בהתאם להנחיות היצרן במכשיר האספרסו

הכנת הקפה תבוצע על ידי עובדים שעברו הנחיה בהתאם להנחיות היצרן במכשיר האספרסו כל המשקאות החמות יוגשו בכוס קרטון לפי גודל הכוס הנדרש עם מכסה מתאים

שתייה חמה	יח' מידה	מחיר לסטודנט	מחיר לעובד	הערות
קפה שחור+חלב	250 מ"ל			
נס קפה+ חלב	250 מ"ל			
קפה הפוך גדול	340 מ"ל			במכונת אספרסו
קפה הפוך בינוני	250 מ"ל			במכונת אספרסו
קפה הפוך קטן	180 מ"ל			במכונת אספרסו
אספרסו	קצר			במכונת אספרסו
אספרסו	כפול			במכונת אספרסו
קפה קר	330 מ"ל			אספרסו+קר+חלב
קפה ברד	330 מ"ל			אספרסו+קר+חלב(גרוס בבלנדר)
תה רגיל	250 מ"ל			
תה בטעמים	250 מ"ל			
שוקו חם	250 מ"ל			



מוצרי חלב ושלגונים

הערות	מחיר לעובד	מחיר לסטודנט	יחידת מידה	פריט
			150 מ"ל	יוגורט ביו 3%
			150 מ"ל	יוגורט 3%
			150 מ"ל	יוגורט ביו 1.5%
			150 מ"ל	יוגורט 1.5%
			100 גרם	גבינה לבנה 5% באריזה אישית
			100 גרם	קוטג' 5% באריזה אישית
			150 גרם יוגורט +20 גרם גרנולה + כף דבש/סילן +50 גרם פירות טריים	יוגורט עם מוזלי אריזה מוכנה במיכל
			לציין חברות	שלגונים



בר סלטים – קו חלבי

מחיר עובד תלוש	מחיר סטודנט	יח' מידה	פירוט	הפריט
תלוש		700 גרם כולל 2 תוספות	כולל 2 תוספות	**סלט בהרכבה אישית
		250 גרם כולל תוספת אחת ורטבים	עגבניות, מלפפונים, גזר	*סלט ירקות טריים באריזה מוכנה
תלוש		700 גרם + 2 תוספות כמצוין בסוף הטבלה	עגבניות, מלפפונים, חסה, עלי בייבי, גזר, פלפל צבעוני	*סלט ירקות טריים באריזה מוכנה
		50 גרם	טונה בשמן	תוספות ארוזות לסלט לבחירה
		50 גרם	טונה במים	
		100 גרם	גבינה בולגרית 16%	
		100 גרם	גבינה בולגרית 5%	
		100 גרם	גבינה צפתית 16%	
		100 גרם	גבינה צפתית 5%	
			ביצה קשה	
		50 גרם	גרעיני חמוס	
		50 גרם	גרעיני תירס	
		20 גרם לפי בחירה	*אגוזים/אגוזי מלך/צנוברים	
		20 גרם	*זרעים (גרעיני חמניות/שומשום מלא/בוטנים גרוסים	
		20 גרם	*קרטונים	

*סלט ירקות טריים באריזה מוכנה – אליהם יתווספו 2 סוגי תוספות לבחירה (סוג אחד של גבינה עם כל תוספת אחרת) + רטבים + לחם.

*מודגש בזאת כי אגוזים, צנוברים, קרטונים ורטבים לא ייחשבו כתוספת למנה המוזמנת. הלקוח רשאי להוסיף על המנה ממגוון הפריטים הנ"ל לפי בחירתו.

סלט בהרכבה אישית – בחירה ממגוון הסלטים והתוספות הנמצאים בקו החלבי. הקו יכול את מגוון הסלטים: חסה, עלי בייבי, גזר מגורד, מלפפונים, פלפל צבעוני, תירס, עגבניות חתוכות,

המכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי באר-שבע בע"מ (חל"צ)

חל"צ 511262669 רח' יהודה הלוי 33 ת.ד. 4301 באר-שבע 84536 טל': 08-6402777 פקס: 08-6413020



עגבניות שרי, פטריות חתוכות, פסטה קרה, גבינה בולגרית, גבינה צפתית, טונה, גבינה צהובה. המפעיל יוכל להוסיף סוגי סלטים נוספים על המגוון הנ"ל.
*מודגש בזאת כי אגוזים, צנוברים, קרוטונים ורטבים לא ייחשבו כתוספת למנה המוזמנת. הלקוח רשאי להוסיף על המנה ממגוון הפריטים הנ"ל לפי בחירתו.
לעובד יינתן סלט בהרכבה עצמית או מן המוכן תמורת תלוש. הסלט יכלול לחם לפי בחירת העובד.

שתיה

הפרט	יח' מידה	מחיר ללקוח	מחיר לעובד	הערות
סודה בבקבוק	250 מ"ל			
משקאות מוגזים רגילים/דיאט פחית/בקבוק	330 מ"ל			
משקאות מוגזים פחית/בקבוק	330 מ"ל			
מים מינרלים /טעמים	500 מ"ל			
מים מינרלים	750 מ"ל			
מים מינרלים	1500 מ"ל			
מיץ תפוזים, אשכוליות, ענבים				בבקבוק:
מיץ עם פרי/ פריגת	500 מ"ל			

לחמים

המציע יציין מחיר לסוגי הלחמים, עבור אלה שלא בוחרים במנות מלאות/חלקיות (מזנון חלבי וגם בשרי).

סוגי לחמים	מחיר ללקוח	מחיר לעובד
לחמניה שיפון/דגנים/לבן		
בגט		
לחם אחיד פרוס		
לחם קל/דגנים פרוס		
פיתה		



מאפים וכריכים חלבי/פרווה

מחיר לעובד	מחיר ללקוח	קרואסון, עוגת שמרים: גבינה, שוקולד
		בורקס גבינה/תפוז"א
		פיצה אישית
		משולש פיצה
תלוש		סנדביץ לחם חי פטה וירקות מוקפצים/ג'בטה
תלוש		סנדביץ חם שקשוקה/חביתה
תלוש		לחמניה עם גבינה /ביצה
תלוש		בייגל טוסט כולל תוספות
		פיתה עם חומוס/ שחינה
		מאפה + שתיה חמה
		בייגלה עם מלח גס/פרג/שומשום
תלוש		טוסט בבגט גבינה צהובה/טונה/גבינה מלוחה

קו הגשה בשרי בבגט או בפיתה

הערות	מחיר בפיתה	מחיר בבגט	ארוחה בשרית *
לעובד תלוש			שוארמה+ צ'יפס וסלט
כנ"ל			שיפודים
כנ"ל			שניצל מסוגן
כנ"ל			חזה עוף צלוי
כנ"ל			קבב
כנ"ל			שקשוקה
כנ"ל			המבוגר
כנ"ל			נקניקיות חריפות
כנ"ל			נקניקיות רגילות
	כלול במחיר	כלול במחיר	צ'יפס

- לכל הפריטים המופיעים ברשימה שלעיל יתלווה צ'יפס + סלטים + רטבים לפי דרישת הלקוח. מחיר הצ'יפס יהיה כלול במחיר של בגט/פיתה.



קו הגשה בשרי מנות עיקריות – ארוחה מלאה/חלקית בצלחת הגשה.

- ארוחה מלאה - תיחשב מנה עיקרית+2תוספות+ סלטים לפי בחירה+לחם לבחירה מרשימת הלחמים – לעובד תינתן ארוחה מלאה באמצעות תלוש
- ארוחה חלקית – תיחשב מנה עיקרית+1 תוספת+סלטים לפי בחירה+לחם לבחירה מרשימת הלחמים

מחיר לעובד	מחיר ללקוח ארוחה חלקית	מחיר ללקוח ארוחה מלאה	תוספת לארוחה חלקית	תוספות לארוחה מלאה	ארוחה בשרית * מלאה
תלוש			1+ תוספת לחם+סלטים	2+ תוספות לחם+ סלטים	בשר צלי מבושל
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	שניצל מסוגן
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	חזה עוף צלוי (2'ח')
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	עוף מבושל (שוק וירך)
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	עוף צלוי (שוק וירך)
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	שקשוקה
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	המבורגר
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	מוקפצים עם חזה עוף/הודו
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	שווארמה
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	כבד צלוי עם בצל
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	קניקיות רגילות/חריפות ברוטב
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	מוקפצים לצמחונים
כנ"ל			כנ"ל	כנ"ל	ירקות אנטיפסטי

המציע יוכל להציע מגוון נוסף על הרשימה הקיימת.



תוספות למנה העיקרית

הערות	מחיר לסטודנט	תוספות למנה העיקרית ארוחה מלאה/חלקית	סוגי תוספות למנה מלאה
לעובד תלוש		2 תוספות/תוספת 1	קוטקוס + ירקות ורוטב
כנ"ל		כנ"ל	אורח
כנ"ל		כנ"ל	אפונה וגזר מבושלים ביחד או כל אחד לחוד
כנ"ל		כנ"ל	צ'יפס מטוגן
כנ"ל		כנ"ל	תפוחי אדמה: אפויים, פירה, מבושלים
כנ"ל		כנ"ל	בטטה אפויה/מבושלת
כנ"ל		כנ"ל	כוסמת/קינואה
כנ"ל		כנ"ל	עדשים/גריסים/בורגול/מג'דרה
כנ"ל		כנ"ל	פסטות: ספגטי, מסולסלת, אטריות
כנ"ל		כנ"ל	שעועית לבנה מבושלת, חומוס מבושל

- על המפעיל לדאוג שמידי יום יהיה תפריט עשיר של התוספות לבחירת הסועד. עליו להציב תוספות לבחירה לסועדים שהם גם צמחונים/טבעונים.

מרקים
על המציע לציין מחיר למרקים.
נא לציין מגוון מרקים נוספים.

לעובד	מחיר ללקוח	סוגי תוספות למנה מלאה
		מרק ירקות
		מרק עדשים
		מרק גריסים
		מרק אפונה יבשה
		מרק עגבניות
		מרק בצל
		מרק אטריות דקות



מנות אחרונות וחטיפים

מחיר לעובד	מחיר ללקוח	מנה	- פירות העונה
		ארוזה	אבטיח/מלון/אפרסק/ תפוח/אגס
		מנה ארוזה	סלט פירות
		מחיר יצרן	חטיפים + ממתקים

ניתן להוסיף מבחר נוסף

מחירון כיבודים לאירועים מיוחדים

המפעיל מתבקש להגיש הצעת מחיר עבור כיבודים לאירועים מיוחדים שהמכללה תקיים במהלך ההתקשרות. ההזמנות של המכללה למפעיל יתבצעו על גבי הזמנת כיבודים (להלן: נספח ח' המצורף) נא לציין מחירים בטבלה הר"מ:

הערות	מחיר לאדם ללא שתייה	מחיר לאדם	סוג הכיבוד
			ארוחת צהריים/ערב בשרית כולל עריכה והגשה
			ארוחת צהריים/ערב בשרית הגשה בקפיטריה
			ארוחת צהריים/ערב חלבית כולל עריכה והגשה
			ארוחת צהריים/ערב חלבית הגשה בקפיטריה
			שתייה קרה+מאפים (קראוסונים למיניהם)
			שתייה קרה+מאפים+פירות
			שתייה קרה+מאפים+פירות+כריכונים
			שתייה קרה+בורקס סוגים שונים+פירות



הזמנת כיבודים במגשים/סלסלה

הערות	מחיר	סוג ההזמנה
		מגש כריכים קטן
		מגש כריכים גדול
		מגש ירקות חתוכים קטן
		מגש ירקות חתוכים גדול
		מגש פירות העונה אובלי
		סלסלת פירות גדולה
		עוגות שמרים מחיר לק"ג
		בורקס מעורב מחיר לק"ג



נספח ו' הודעה על הארכת הסכם להפעלת קפיטריה חלבית ובשרית ע"י הזוכה במכרז

שנערך ונחתם במכללת קיי ביום _____ לחודש _____ שנת _____.

בין : המכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי באר-שבע בע"מ (חל"צ)
מרח' יהודה הלוי 33, ח.פ. 511262669
(להלן: "המכללה") מצד אחד
לבין: _____
מרח' _____ ח.פ. _____
(להלן: "המפעיל") מצד שני

הואיל: והמפעיל הנו הזוכה בהצעה להפעלת קפיטריה קו חלבי וקו בשרי במכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי באר-שבע.
והואיל: וברצון מכללת קיי שהמפעיל ימשיך ויפעיל את הקפיטריה במכללה לשנה נוספת על פי תנאי המכרז וההסכם.
והואיל: והמפעיל מתחייב כי מסלולי החוזה המקוריים ימשיכו לפעול במתכונתם המקורית גם בתקופת הארכת החוזה, והתמורה עבורם תהיה בהתאם לתשלומים שהמפעיל צריך לשלם למכללה כפי שהיה בתוקף מהשנה הקודמת זאת על פי האמור בהסכם זה.

ולראיה באו הצדדים על החתום:

הזכין

המכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי
באר-שבע בע"מ (חל"צ)



התרשמות כללית מהפעלת הקפיטריה של המכללה

טבלה מס' 3 טבלה מס' 3 – התרשמות כללית בקפיטריה של המכללה: ניקיון ואסתטיקה של המטבח על ציודו וכליו, ניקיון השולחנות וסביבת הסועדים, הצגת טבלת המחירון במחירים שנקבעו, הצגת תעודת כשרות, כלי הגשה, שינוע למכללה, רעשים וריחות.

דירוג מ-1-5

ניקיון ואסתטיקה של המטבח על ציודו וכליו	ניקיון שולחנות וסביבת הסועדים	טבלת מחירים עפ"י טבלת מחירון בפיקוח	כלי הגשה	תעודת כשרות	רעשים וריחות



טופס הזמנת כיבודים

המכללה מזמינה בזאת את המזון, המשקאות, השירותים מהמפעיל והמפעיל מתחייב לספק את ההזמנה במקום ובזמן כמפורט להלן: (הזמנה זו בחתימת שני הצדדים מהווה התחייבות של המכללה כלפי המפעיל לתשלום עפ"י תנאי ההסכם סעיף 3.11)

תאריך _____ מחלקה מזמינה _____ שם המזמין _____ טל. המזמין _____ סוג _____
האירוע _____ מיקום האירוע/חדר מס' _____ שעה _____ תקציב _____

פירוט ההזמנה:

- ארוחת צהרים/ ערב בשרית כולל עריכה והגשה למס' אנשים _____ עלות _____ ש"ח
- ארוחת צהרים/ערב בשרית הגשה בקפיטריה למס' אנשים _____ עלות _____ ש"ח
- ארוחת צהרים/ערב חלבית כולל עריכה והגשה למס' אנשים _____ עלות _____ ש"ח
- ארוחת צהרים/ערב חלבית הגשה בקפיטריה למס' אנשים _____ עלות _____ ש"ח
- חצאי בגט/ טעמים _____ כמות _____ עלות _____ ש"ח
- מגשי כריכים גודל _____ כמות _____ עלות _____ ש"ח
- מגשי ירקות גודל _____ כמות _____ עלות _____ ש"ח
- קרואסונים כמות מגשים _____ כמות ק"ג _____ עלות _____ ש"ח
- בורקסים סוגים שונים כמות מגשים _____ כמות ק"ג _____ עלות _____ ש"ח
- פירות כמות מגשים/צלחות _____ כמות סלסלאות _____ עלות _____ ש"ח
- סה"כ לתשלום: _____ ש"ח

הערות: _____

שם המזמין: _____ תפקיד: _____

תאריך: _____ חתימה: _____

אישור המפעיל _____ תאריך: _____