

נספח א'

מפרט השירותים

להפעלת קפיטריה חלבית וקפיטריה בשרית

במכללה האקדמית לחינוך ע"ש קיי

מכרז פומבי דו שלבי מס' 01-2025

ינואר 2025

תוכן עניינים

3..... פירוט תפריטים והרכבי מנות חלביות ובשריות.

10..... פירוט משקאות.

12..... כיבודים.

14..... שעות פעילות ומועדי הגשה.

15..... הגדרות והנחיות תפעוליות.

27..... לוח זמנים- לביצוע.

פירוט תפריטים והרכבי מנות חלביות ובשריות.

1. **התחייבות לספק מוצרים ושירותים בהתאם לתנאי המכרז:**
 - א. המסעיד מתחייב לספק את כלל המוצרים והשירותים המפורטים בתפריט, בהתאם לתנאים ולמחירים שנקבעו במסגרת מכרז זה.
 - ב. התחייבות זו כוללת אספקת מנות חלביות, בשריות, תוספות, כיבודים ומשקאות, תוך שמירה על איכות גבוהה ומענה לצרכים התזונתיים של הלקוחות.
2. **מאפייני מערך הקפיטריות נכון למועד חתימת ההסכם:**
 - א. *עמדה בשרית*: כוללת מטבח קצה, המפורטות במכרז.
 - ב. *עמדה חלבית*: כוללת מטבח ייעודי המספק מנות חלביות תוך הפרדה מלאה מהמערך הבשרי, בהתאם להנחיות הכשרות.
3. **כללי תפעול ותפריט:**
 - א. אין לבצע כל שינוי בתפריט המאושר ללא קבלת אישור מראש ובכתב מהיועץ הקולינרי המוסמך של המוסד.
 - ב. המסעיד מחויב להנגיש את התפריט היומי לכלל הלקוחות, לרבות סטודנטים, באמצעות פרסום במקום בולט ובאמצעים דיגיטליים ככל שיידרש.
4. **עמידה בסטנדרטים מקצועיים:**

המסעיד נדרש לשמור על איכות המזון, טריות המוצרים, ועמידה בכל התקנים והדרישות הרגולטוריות הרלוונטיות, לרבות הנחיות תברואה וכשרות.

1. תפריט מזנון בשרי

המנה כוללת	סעיף
חזה עוף מצופה בטעמים שונים כגון ברביקיו/ חריף/ עשבי תיבול משקל כל שניצל 90 גרם. אופציות הגשה של המנה או בבגט או בצלחת ביחד עם תוספת פחמימה וירק חם או סלט ירקות.	שניצלים בטעמים מחזה עוף
כל יחידה במשקל של 60 גרם מוגש 3 יחידות למנה. מנה מוגשת או בבגט או בצלחת ביחד עם פחמימה וירק חם.	קבב רומני/ עראקי
כל שיפוד במשקל של 70 גרם 3 שיפודים למנה. מוגש או בבגט או בצלחת ביחד עם פחמימה וירק חם או סלט ירקות טרי.	שיפודי פרגיות
כל קציצה שוקלת 40 גרם 3 קציצות למנה- מוגש בבגט או בצלחת בתוספת של פחמימה וירק חם או סלט ירקות טרי.	קציצות דג ברוטב מזרחי חריף
מוגש 2 חצאי פיתה למנה במשקל של 150 גרם, מוגש רק בצלחת בתוספת פחמימה וסלט ירקות טרי.	הראיס
מוגש 2 חצאי פיתה למנה במשקל של 150 גרם, מוגש רק בצלחת בתוספת פחמימה וסלט ירקות טרי.	טורטייה בנוסח מקסיקני

*תינתן אפשרות ללקוח לקנות את המנות המוצעות בפיתה בעלות מופחתת של שני (2) שקלים .

**ניתן להחליף את מנת הירק או פחמימה במנת מרק.

2. תוספת פחמימה:

אורז בצבעים וטעמים מוגש רק במנות בצלחת 50 גרם למנה.

ציפס מוגש עם כל המנות במשקל של 60 גרם למנה .

תפוזי אפויים בתנור בטעמים שונים מוגש רק בצלחת במשקל של 60 גרם למנה .

פתיתים, קינואה, פריקי וכו'.

3. תוספת מרק:

מרק כתום, עגבניות, אפונה, גריסים, תירס וכו' .

4. תוספת ירק חם:

שעועית ירוקה, קישואים, אפונה, אנטי פסטי.

5. סלטים טריים:

עשבים, ירקות ישראלי קצוץ, כרוב לבן, חמוצים, סלט עגבניות למיניהו (עגבניות חריף, שום ובלזקום וכו')

6. סלטים מבושלים:

מטבוחה, כרוב סגול עם מיונו, סלט טורקי, חומוס וכו'.

7. בכל המנות ניתן לקבל את הרטבים הבאים ללא עלות :

טחינה, מיונו, חרדל, קטשופ, ציילי מתוק.

8. תינתן אפשרות לרכוש מוצרים בודדים כמפורט בטבלה

תוספת
צייפס (מנימום 40 גרם).
הום פרייז (מנימום 40 גרם).
טבעות בצל (מנימום 40 גרם).
מרק- הכולל קרטונים/שקדי מרק גביע נייר כולל מכסה 250 מ"ל.
מרק- הכולל קרטונים/שקדי מרק גביע נייר כולל מכסה 500 מ"ל.
פחמימה וירק חם בלבד גביע נייר כולל מכסה ומזלג-250 מ"ל

מפרט שירותי המזנון החלבי

1. תפריט מוצרים ושירותים

המפעיל יציע מגוון רחב של מוצרים ושירותים הכוללים:

2. מזון חלבי:

- כריכים: מגוון כריכים חלביים, טבעוניים וכריכים מיוחדים.
- מאפים: מאפים מתוקים, מלוחים וקינוחים אישיים.
- פסטות ופיצות: פסטות במבחר רטבים ופיצות אישיות עם תוספות לבחירה.
- סלטים: מבחר סלטים מובנים וסלטים בהרכבה אישית לפי בחירת הלקוח.
- מנות ספיישל שבועיות: כגון לזניה חלבית, קישים אישיים, טורטיות גבינות, פריקסה חלבי, ועוד.

3. שתייה:

- 4. שתייה חמה: מגוון סוגי קפה, תה בטעמים שונים, שוקו חם וקר, סיידר חם.
- 5. שתייה קרה: מיצים סחוטים טבעיים, תה קר, מים מינרליים ומשקאות ממותגים (כולל מוגזים).
- 6. משקאות נוספים: בירה שחורה, נקטרים ובקבוקי סודה.

1. סטנדרטים תפעוליים ושירותים נלווים

- כלל הרטבים יסופקו באריזות אישיות ויוגשו לסועדים במהלך הארוחה ללא תוספת תשלום.
- השתייה הקרה תוגש עם קש וכוס חד-פעמית ללא תוספת תשלום.
- אין למכור או להגיש משקאות אלכוהוליים.
- למזמינה עומדת הזכות לדרוש הוספה או שינוי בתפריט ובמגוון המשקאות המוצעים.

2. הוראות תפעוליות נוספות

- אחת לשבוע תוגש מנת ספישל ייחודית אשר תאושר מראש ע"י המזמינה.
- הספק יעמוד בדרישות הכשרות והתברואה הנדרשות.
- כל שינוי בתפריט טעון אישור בכתב מהמזמינה.
- תפריט יומי יפורסם במקום נגיש לכלל הלקוחות.

3. תפריט מפורט לפי קטגוריות מוצר (טבלאות מסודרות בהמשך המסמך)

- **כריכים:** * נדרש להגיש את הכריכים מסוגי לחמים (פרוסות או לחמניית שמיניה), לחם לבן לחם מלא ולחם כוסמין (בתוספת שקל 1 לכריך).
 - כריך ביצים: חביתה/ביצה קשה עם ירקות וממרחים.
 - כריך גבינות: גבינות קשות, בולגרית, גבינה צהובה, ועוד.
 - כריך טונה: טונה במיונז או בשילוב ממרחים ותוספות.
 - כריך טבעוני: למילוי לפי החלטת הספק.
 - כריכים מיוחדים: סביח, גבינת חלומי, סלמון מעושן, אבוקדו, ועוד.

• מאפים:

- מאפים מתוקים: שוקולד, קינמון, גבינה מתוקה, פרוסות עוגה בחושה.
- מאפים מלוחים: בורקס גבינה, תפוח אדמה, חצילים, שבלול תרד.

• פסטות ופיצות:

- פסטות: פנה, פטוצייני, ספגטי עם רטבים שמנת, עגבניות, רוזה, פסטו ועוד.
- פיצות אישיות: פיצה מרגריטה עם אפשרות לתוספות לפי בחירה.

• סלטים:

- סלטים מובנים: בולגרית, בריא, שיק-שוק, תאילנדי, ועוד.
- סלטים בהרכבה: שילוב ירקות, חלבונים (טונה, ביצה, טופו), רטבים ותוספות.

מאפים:

מאפים קטן 60-40, גדול 140
מאפים מתוקים קטנים: חמאה, שוקולד, שקדים, שנייק קינמון, וניל, מאפה גבינית.
פרוסת עוגה בחושה
בורקס תפוח אדמה, בורקס גבינה, שבלול תרד, מאפה חצילים.

כריכים

כל הכריכים יהיו מלחם כוסמין/ לחם לבן/שחור (פרוסות או לחמניית שמינייה).

כריכים- 50 גרם	
כריך ביצים	ביצה קשה / חביתה + ירק וממרחים
כריך גבינות קשות / חצי קשות	גבינת שמנת, גבינה בולגרית, גבינה צהובה וכדומה.
כריך המכיל טונה	טונה במיוז / טונה עם עריסה ולימון וכדומה
כריך טבעוני	למילוי ע"י הספק
כריך	סביח / גבינות שמנת / סלמון / אבוקדו / חלומי וכדומה

כריכים- 120 גרם	
כריך ביצים	ביצה קשה / חביתה + ירק וממרחים
כריך גבינות קשות / חצי קשות	גבינת שמנת, גבינה בולגרית, גבינה צהובה וכדומה.
כריך המכיל טונה	טונה במיוז / טונה עם עריסה ולימון וכדומה
כריך טבעוני	למילוי ע"י הספק
כריך	סביח / גבינות שמנת / סלמון / אבוקדו / חלומי וכדומה

טוסטים, פסטות ופיצות

לא נדרש לתמחר את מחיר התוספות, המחיר הנקוב יתווסף למחיר לאחר הנחה כולל מע"מ

טוסט	בייגל שומשום
טוסט בסיסי	גבינה צהובה, חמאה או רוטב פיצה
תוספת ממרח/ירק	תוספות: טבעות זיתים ירוקים, גרעיני תירס, ממרח עגבניות מיובשות פסטו, עגבניות בצל, פטריות טריות, פרוסות חציל קלוי .
פסטה- פנה/פטוצ'יני /ספגטי	רטבים שמנת/ עגבניות/ רוזה/ פסטו/ אליו-אליו.
פיצה אישית מרגיטה עם אפשרות לתוספת	תוספות: בצל, פטריות טריות, טבעות זיתים, תירס, עגבניות .

סלטים

פירוט	סלט
	סלט בהרכבה
	לפחות 8 סוגי ירקות ו3 סוגי רטבים, חלבון-טונה/ביצה/טופו/גבינה וירקות לפי בקשת הלקוח.
	בריא
	מגוון פיצוחים קלויים ג'אלה, קינואה אדומה, קינואה לבנה, עדשים שחורים, בצל סגול קצוץ, חסה, חמוציות ללא תוספת סוכר, סילאן, שמן זית וחרדל, עגבניות שרי אדומות וצהובות/ ליקופן, מלפפון, עלי בייבי.
	שיק-שוק
	חסה ועלי בייבי, מלפפון חתוך, ביצה קשה, בצל סגול קצוץ, גזר מגורד שרי אדומות וצהובות/ ליקופן, קרוטונים, גרגירי חמוס מבושלים, גבינה בולגרית וגבינה צהובה.
	תאילנדי
	פטריות שמפיניון (סוג א' לבנות) טריות ופרוסות, רצועות (גזר מגורד, כרוב לבן חתוך דק), רצועות פלפל אדום ופלפל צהוב או כתום, בוטנים קלויים ומסוכרים, עלי נענע טרייה + כוסברה + בזיליקום, בצל ירוק חתוך דק שומשום קלוי (שחור ולבן), רוטב תאילנדי מתקתק, אטריות אורז רחבות, קוביות טופו במרינדה אסייתית.
	בולגרית וירקות
	קוביות בולגרית 5%, זיתים שחורים ללא גלעינים, חציל קלוי, פלפל קלוי, חסה, גזר מגורד, בצל סגול קצוץ, מלפפון, פלפל אדום, פלפל כתום, כרוב לבן, עלי גפן ועלי בייבי ועגבניות שרי אדומות וצהובות/ ליקופן.

רטבים:

מיונז אישי, קטשופ, אלף האיים, רוטב שום, רוטב לסלט עם שמן ולימון, וניגרט ועשבי תיבול, טחינה, עמבה, סחוג.

א. הרטבים יהיו לטובת הסועדים במהלך כל הארוחה .

ב. הרטבים יהיו באריזות אישיות מספקים מאושרים.

אחת לשבוע תהיה מנת ספיישל

מנה - המנות במשקל 300 גרם
לזניה חלבית/טבעונית
טורטיית גבינות
קישים אישיים.
לביבות ממגוון סוגים.
פריקסה- עם לחמניה מיוחדת (לא מיני)

יוגורטיה

מנה - המנות במשקל 300 גרם
יוגורט טבעי מוגש עם פירות העונה גרנולה וסילאן.
יוגורט עיזים, עם פירות העונה גרנולה וסילאן.
מבחר פירות טריים (לפחות ארבעה (4) סוגים).
קוביות אבטיח

דיל קפה ומאפה

תכולת הדיל	דיל
קפה שחור, נס קפה, תה בגודל רגיל -10OZ + מאפה קטן או מיני כריך.	דיל קפה מאפה

עלות מקסימום כוס OZ10 עלות כולל מעמ	כוס גדולה OZ12 עלות כולל מעמ	שתיה
	כפול	אספרסו
		קפוצ'ינו(הפוך)
		מקיאטו
		אמריקנו
		סיידר חם
		שוקו חם
		שוקו קר
		תה במבחור טעמים
		קפה שחור
		קפה שחור + חלב
		נס קפה מים + חלב
	-----	נס קפה על בסיס חלב מלא

סחוט טבעי
מיץ תפוזים סחוט טבעי – סחוט במקום, כוס 330 מ"ל
מיץ גזר סחוט – סחוט במקום, כוס 330 מ"ל
מיץ תפוחים סחוט – סחוט במקום, כוס 330 מ"ל
אייס קפה רגיל, כוס 330 מ"ל
אייס קפה קל/דיאט, כוס 330 מ"ל

משקאות ממותגים וסוגי שתייה

1. חובת הספק

הספק הזוכה מתחייב למכור את כל סוגי השתייה הממותגת במקררים פתוחים, בהתאם לפירוט הבא:

א. כל סוגי המשקאות המוגזים של החברה המרכזית, לרבות:

○ בקבוק בנפח 500 מ"ל.

○ פחית בנפח 330 מ"ל.

ב. כל סוגי המשקאות המוגזים של חברת טמפו, לרבות:

○ בקבוק בנפח 500 מ"ל.

○ פחית בנפח 330 מ"ל.

ג. מים מינרליים, תוצרת הארץ בלבד:

○ בקבוק בנפח 500 מ"ל.

ד. סודה בבקבוקי 250 מ"ל.

ה. כל סוגי המיצים והנקטרים:

○ בבקבוקים/פחיות בנפחים של 330 מ"ל ו-500 מ"ל, כולל טעמים כגון מנגו, תות-בננה, תפוחים, ענבים וכדומה.

ו. בירה שחורה:

○ פחיות ובקבוקים בנפח 330 מ"ל.

ז. תה קר בבקבוקים בנפח 500 מ"ל.

2. הוראות כלליות

א. השתייה תוגש לפי בקשת הלקוח עם קש וכוס חד-פעמית בנפח 250 מ"ל, ללא תוספת תשלום.

ב. אין למכור משקאות אלכוהוליים בקפיטריות

3. זכות המכללה

למזמינה שמורה הזכות לדרוש מספק הזוכה למכור סוגים נוספים של משקאות בהתאם לצרכים ולדרישות עתידיות.

4. זכות הספק

לספק עומדת הזכות להוסיף לסוגי המשקאות הקיימים סוגים נוספים, בכפוף לאישור בכתב ומפורש מהמזמינה.

עגלת קפה

בעגלת קפה ימכרו פריטים מתפריט הקפיטריה חלבית בלבד, כדוגמת כריכים, מאפים, קפה שתיה חמה וקלה.

סוג ההזמנה
מגש כריכוניים קטן 15 יחידות - מגש אלומיניום 345X240
מגש כריכוניים בנוני 25 יחידות - מגש אלומיניום 285 X430
מגש כריכוניים גדול 35 יחידות - מגש אלומיניום 360X540
מגש ירקות חתוכים קטן (מגש אלומיניום בגודל 345X 240
מגש ירקות חתוכים בנוני (מגש אלומיניום בגודל 285X430
מגש ירקות חתוכים גדול (מגש אלומיניום בגודל 360X545
מגש פירות העונה המונה 10 יחידות פרי גודל פרי 5.5 (בנוני)
מגש פירות העונה המונה 25 יחידות פרי גודל פרי 5.5 (בנוני)
מגש פירות העונה המונה 50 יחידות פרי גודל פרי 5.5 (בנוני)
מאפה שמרים מחיר לק"ג - מסודר במגש מתאים
מאפים מלוחים מעורב מחיר לק"ג - מסודר במגש מתאים
לחמניית ביס בתוספות וממרחים + סלט טונה, ביצה קשה, בולגרית , ממרח אבוקדו , ממרח זיתים (תוספת ירקות עטופים בניילון נצמד+ ירקות)
ברוסקטה בתוספות וממרחים + סלט טונה, ביצה קשה , בולגרית , ממרח אבוקדו , ממרח זיתים (תוספת ירקות עטופים בניילון נצמד+ ירקות)

מצבת כוח אדם נדרשת

1. מנהל/אחראי – מערך הקפטריות

• **דרישות:**

- ניסיון מוכח בהפעלת מערך הסעדה דומה במשך שלוש (3) שנים לפחות.
- אחראי על ניהול, פיקוח ותפעול כלל נקודות ההסעדה במתחם המכללה, לרבות תיאום עם גורמים מנהלתיים.

2. עמדת קפיטריה בשרית

• **טבח ראשי:**

- דרישות: סוג 3 לפחות, עם ניסיון מעשי של ארבע (4) שנים במקצוע.

• **עוזר טבח:**

- דרישות: ללא דרישת הסמכה מקצועית מחייבת, אך נדרשת יכולת תפעולית בסיסית בעבודה במטבח.

3. עמדת קפטריה חלבית

• **עובדים/ות:**

- דרישות: שלושה עובדים בעלי ניסיון של שלוש (3) שנים לפחות בהפעלת עמדות דומות בתחום ההסעדה.

4. עגלת קפה

• **צוות העגלה:**

- עובד/ת ראשון: ללא דרישה לניסיון קודם.
- עובד/ת שני: בעל ניסיון של שנה (1) לפחות בהפעלת עגלת קפה או עמדות דומות.
- עגלת קפה תפעל משעה 15:30 - 21:00.

5. צוות ניקיון

• **דרישות כלליות:**

- שני (2) עובדי ניקיון לפחות, עם חלוקה לתחומים הבאים:
 - עובד אחד (1) המיועד לניקיון יסודי בתוך אזורי המטבחים.
 - עובד אחד (1) לניקיון אזורי ישיבה חיצוניים וסביבת לקוחות.

6. הערות והתחייבויות הספק

1. כל העובדים שיועסקו יעמדו בדרישות המקצועיות המצוינות מעלה.
2. הספק מתחייב להחליף עובד שאינו עומד בדרישות התפקיד תוך שבעה (7) ימי עסקים מקבלת דרישה בכתב מהמזמינה.
3. כל העובדים יחויבו להציג אישורי עבודה תקפים, לרבות אישור רפואי כנדרש בענף ההסעדה.
4. לא יועסקו עובדים ללא תעודת זהות כחולה.

1. מזנון בשרי

<u>ימים</u>	<u>ארוחת צהריים</u>
<u>ראשון עד חמישי</u>	<u>12:00-15:00</u>

2. מזנון חלבי

<u>ימים</u>	<u>פריטי בוקר וערב</u>
<u>ראשון עד חמישי</u>	<u>8:00-18:00</u>
<u>יום שישי</u>	<u>8:00-12:00</u>

3. עגלת קפה:

<u>ימים</u>	<u>פריטי בוקר וערב</u>
<u>ראשון עד חמישי</u>	<u>15:30-21:00</u>
<u>יום שישי</u>	<u>8:00-13:00</u>

הערות כלליות להפעלת עגלת מזון וקפה

1. **רישיון רוכלות והפעלת עגלת קפה :**

- על המפעיל להחזיק ברישיון רוכלות או רישיון אחר כנדרש להפעלת עגלת מזון וקפה, בהתאם להוראות הדין החל והרשויות המקומיות באזור הפעילות.

2. **ביטוח :**

- המפעיל יישא באחריות להסדרת פוליסת ביטוח מתאימה לעגלת המזון, לרבות :
- ביטוח צד שלישי לכיסוי נזקים לגוף או לרכוש העלולים להיגרם לצדדים שלישיים.
- ביטוח חבות מעבידים לעובדים המועסקים בעגלת המזון.
- ביטוח אחריות מקצועית לכיסוי תקלות או פגיעות הקשורות לשירותי המזון המוגשים. ובכפוף לנספח ביטוח

3. **תנאי הפעלה :**

- המפעיל מתחייב לפעול בהתאם לכללי התברואה, הבטיחות, והניהול שנקבעו על-ידי רשויות מוסמכות ומזמינת השירות.
- אי עמידה בדרישות החוק, רישיונות או ביטוח מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

הגדרות והנחיות תפעוליות-

"התחייבויות המפעיל בנושאי רגולציה, תברואה ובטיחות

1. רישוי ותקינה :

- 1.1. המפעיל מתחייב להחזיק ולעמוד בכל הרישיונות, ההיתרים והאישורים הנדרשים על פי דין, לרבות אך לא רק :
 - רישיון עסק בתוקף.
 - היתר משרד הבריאות להפעלת מטבח מוסדי.
 - תעודת כשרות.
 - אישורי מכון התקנים לציוד ומערכות רלוונטיות.

2. נהלי תברואה ובטיחות מזון:

- 2.1. המפעיל מתחייב לפעול בהתאם לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015 וכל תקנותיו.
- 2.2. המפעיל יפעל בהתאם להנחיות "תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל" של משרד הבריאות.
- 2.3. המפעיל מתחייב ליישם מערכת HACCP (ניתוח סיכונים ונקודות בקרה קריטיות) ולתעד את כל הבדיקות הנדרשות.

3. היגיינה ובטיחות עובדים :

- 3.1. המפעיל יודא כי כל עובדיו :
 - עברו הדרכות תקופתיות בנושאי היגיינה ובטיחות.
 - מחזיקים באישורים רפואיים תקפים לעבודה במזון.
 - לובשים בגדי עבודה נקיים ומתאימים.
 - מקפידים על היגיינה אישית ברמה הגבוהה ביותר.

4. ניטור ובקרה:

- 4.1. המפעיל ינהל מערך בקרה הכולל :
 - רישום טמפרטורות יומי במקררים ובמקפיאים.
 - בדיקות מיקרוביאליות תקופתיות למזון ומשטחי עבודה.
 - ניטור איכות שמני טיגון.
 - מעקב אחר תוקף מוצרים.
 - תיעוד הדברות תקופתיות.
 - ישמרו דוגמאות מזון כחוק 36 שעות.

5. ניהול בטיחות:

- 5.1. המפעיל יכין ויישם תכנית בטיחות הכוללת:
 - נהלי חירום ופינוי.
 - מניעת שריפות וטיפול באירועי אש.
 - טיפול בדליפות גז ותקלות חשמל.
 - מניעת החלקות ונפילות.

6. אחריות סביבתית:

- 6.1. המפעיל מתחייב לפעול בהתאם לעקרונות שמירת הסביבה:
 - הפרדת פסולת וטיפול בשמנים משומשים.
 - שימוש בחומרי ניקוי ידידותיים לסביבה.
 - חיסכון במים ואנרגיה.

7. דיווח ושקיפות:

- 7.1. המפעיל ידווח למזמינת השירות באופן מיידי על:
 - כל אירוע בטיחות או תברואה חריג.
 - ביקורות של רשויות פיקוח והממצאים.
 - שינויים במצב רישיונות והיתרים.

8. סמכויות פיקוח:

- 8.1. המזמינה רשאית לערוך ביקורות פתע בכל עת.
- 8.2. המפעיל מתחייב לשתף פעולה עם כל ביקורת.
- 8.3. אי-עמידה בדרישות תגרור סנקציות כמפורט בנספח הקנסות.

9. שדרוג והתאמה:

- 9.1. המפעיל מתחייב להתאים את פעילותו לכל שינוי בדרישות הרגולטוריות.
- 9.2. המפעיל יישם שיפורים והתאמות בהתאם להנחיות המזמינה.

10. הכשרה והדרכה:

- 10.1. המפעיל יקיים הדרכות תקופתיות לעובדים בנושאי:
 - בטיחות בעבודה.
 - היגיינה ותברואת מזון.
 - טיפול בחומרים מסוכנים.
 - התנהלות בחירום.

הדרישות החוקיות לשינוע מזון בהתאם לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015 ותקנותיו:

1. רישוי והיתרים

- 1.1. רכב ההובלה יהיה בעל רישיון מוביל בתוקף בהתאם לחוק שירותי הובלה, התשנ"ז-1997.
- 1.2. נהג הרכב יחזיק ברישיון נהיגה מתאים ותעודת הסמכה להובלת מזון מטעם משרד הבריאות.
- 1.3. הרכב יישא תעודת משלוח תקפה הכוללת את פרטי המזון המובל, טמפרטורת ההובלה הנדרשת, ושעת יציאה מנקודת האיסוף.

2. דרישות מארגז ההובלה

- 2.1. ארגז ההובלה יהיה בנוי מחומרים המאושרים למגע עם מזון על פי ת"י 5113.
- 2.2. קירות הארגז יהיו חלקים, שלמים, ניתנים לניקוי וחיטוי.
- 2.3. הארגז יהיה אטום לחדירת מזיקים, אבק ולכלוך.
- 2.4. מערכת הקירור תצויד במד-טמפרטורה דיגיטלי עם תצוגה חיצונית ומערכת רישום רציף.

3. תנאי טמפרטורה

- 3.1. מזון קפוא: טמפרטורה שלא תעלה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.
- 3.2. מזון מצונן: טמפרטורה שלא תעלה על 4 מעלות צלזיוס.
- 3.3. מזון חם: טמפרטורה שלא תפחת מ-65 מעלות צלזיוס.
- 3.4. חובת תיעוד טמפרטורות בתחילת ההובלה, במהלכה ובסיומה.

4. הפרדה ואחסון

- 4.1. חובת הפרדה מוחלטת בין מזון גולמי למזון מוכן לאכילה.
- 4.2. איסור מוחלט על הובלת מזון יחד עם חומרים רעילים או מסוכנים.
- 4.3. מזון יובל באריזות סגורות ומסומנות כחוק.
- 4.4. חובת שימוש במשטחים נקיים המורמים מרצפת הרכב.

5. היגיינה ותחזוקה

- 5.1. ניקוי וחיטוי ארגז ההובלה בתום כל יום עבודה.
- 5.2. תיעוד פעולות הניקוי והחיטוי ביומן ייעודי.
- 5.3. ביצוע בדיקות מיקרוביאליות תקופתיות לארגז ההובלה.
- 5.4. תחזוקה שוטפת של מערכת הקירור ותיעוד הטיפולים.

6. תיעוד ובקרה

- 6.1. שמירת מסמכי המשלוח למשך שנה לפחות.
- 6.2. תיעוד רציף של טמפרטורות ההובלה.
- 6.3. תיעוד תקלות וחריגות והפעולות המתקנות שננקטו.
- 6.4. ביצוע ביקורות תקופתיות על ידי גורם מוסמך.

7. חובות דיווח

- 7.1. דיווח מיידי למשרד הבריאות על כל חריגה העלולה לסכן את בטיחות המזון.
- 7.2. דיווח למזמין השירות על כל תקלה במערכת הקירור או חריגת טמפרטורה.
- 7.3. חובת שמירת תיעוד הדיווחים למשך שנתיים.

8. אחריות וסנקציות

- 8.1. המוביל יישא באחריות מלאה לשמירת איכות ובטיחות המזון במהלך ההובלה.
- 8.2. הפרת הוראות אלו תגרור סנקציות כמפורט בנספח הקנסות למכרז.
- 8.3. שלוש הפרות יהוו הפרה יסודית של ההסכם.

9. שינוע מזון

9.1. היבטים רגולציה

- רישיון עסק: נדרש מכוח צו רישוי עסקים, סיווג "הסעדה ומזון".
- אישור משרד הבריאות: הכרחי להובלת מזון, כולל בדיקת תנאים תברואתיים.

9.2. היבטים תברואתיים

- עמידה בתקן 4145 של מכון התקנים לשינוע מזון.
- מעקב טמפרטורות רציף.
- תיעוד מלא של תהליכי השינוע.
- הפרדה מוחלטת בין סוגי מזון.

9.3. דרישות ציוד

- רכב ייעודי להובלת מזון.
- מערכות קירור/חימום אלקטרוניות.
- מדי טמפרטורה דיגיטליים.
- כלי הובלה חד פעמיים או סניטריים.

10. בדיקות נדרשות למזנון הבשרי

10.1 בדיקות איכות למים

- בדיקת איכות וניקיון מים, כולל זיהום חיידקי.
- בדיקת נוכחות כלור בהתאם לתקנות.

10.2 בדיקות ניקיון למשטחי עבודה

- 10.3 דגימות ממשטחי חיתוך וסכינים לגילוי שאריות מזהמים וחיידקים.

11 בדיקות איכות שמן לטיגון

- 11.1 זיהוי חמצון שמן ועמידה בתקנות לשימוש חוזר בשמן.

12 בדיקות טמפרטורה

- 12.1 אימות טמפרטורות אחסון בקירור והקפאה של מוצרי בשר.
- 12.2 מעקב אחר טמפרטורת בישול (הגעה ל-72 מעלות צלזיוס לפחות למניעת התפתחות חיידקים).

13 בדיקות ניקיון לעובדים

- 13.1 דגימות ידיים לבדיקת נוכחות חיידקים.

14 בדיקות לסינון אוויר במנדפים ובמערכת האוורור

- 14.1 הבטחת סינון נאות למניעת זיהומים.

15. בדיקות נדרשות למסעדה חלבית

15.1 בדיקות איכות למים

- בדיקת איכות וניקיון מים, כולל זיהום חיידקי.
- בדיקת נוכחות כלור בהתאם לתקנות.

15.2 בדיקות ניקיון למשטחי עבודה

- 15.3 דגימות ממשטחי חיתוך וסכינים לגילוי שאריות מזהמים וחיידקים.
- 15.4 בדגש על נטרול חלבונים ושומנים.

16 בדיקות איכות שמן לטיגון

- 16.1 במידה ומטווגנים מוצרים חלביים (כגון גבינות מטווגנות).

17 בדיקות טמפרטורה

17.1 בדגש על טמפרטורות אחסון (בין 0 ל-5 מעלות צלזיוס) למניעת החמצה.

18 בדיקות ניקיון לעובדים

18.1 דגימות ידיים לבדיקת נוכחות חיידקים.

19 בדיקות לחומרי ניקוי

19.1 הבטחת התאמה לשימוש עם מוצרי חלב והימנעות מהשארית שאריות.

20. בדיקות נוספות

20.1 בדיקות איכות למוצרי גלם

○ זיהוי רמות חומרי שימור, צבעי מאכל ותוספים אחרים.

20.2 בדיקות מערכת ביוב וניקוז

○ הבטחת תפקוד תקין למניעת הצפות וזיהום.

20.3 בדיקות מעבדה ייעודיות (בהתאם לאופי המסעדה)

○ מסעדות המשלבות מנות דגים או מאפים עשויות להידרש לבדיקות נוספות בהתאם לתקנות המקומיות.

20.4 שמירת דוגמאות מזון

- חובה לשמירת דוגמאות מזון :
- הספק נדרש לשמור דוגמאות מכל המנות המוגשות במסגרת שירותי ההסעדה למשך **72 שעות לפחות** בהתאם להוראות משרד הבריאות והנחיות נוספות ככל שתינתנה על ידי המכללה או גורם מוסמך.
- **תנאי שמירה :**
- הדוגמאות יישמרו בקופסאות סטריליות ואטומות המיועדות למטרה זו.
- הדוגמאות יוחזקו במקרר בטמפרטורה של **4-0 מעלות צלזיוס** באופן שלא ייפגעו איכותן ותנאי הסטריליות.
- **תיעוד וסימון :**
- כל דגימה תסומן באופן ברור ובכתב קריא עם הפרטים הבאים :
- תאריך ושעת ההכנה של המנה.
- תיאור המנה או שם הפריט.
- יישמר יומן תיעוד פנימי הכולל רישום מסודר של כל הדגימות שנלקחו ונשמרו, אותו יש להציג לכל גורם פיקוח לפי דרישה.
- **איסוף למטרות פיקוח :**
- הדוגמאות יעמדו לרשות נציגי המכללה, משרד הבריאות או כל גוף פיקוח מוסמך במקרה של בדיקות שגרתיות או תלונות.

○ **אכיפה וסנקציות:**

אי שמירה על דרישות אלה תיחשב להפרה יסודית של ההסכם ועלולה להוביל לסנקציות, לרבות ביטול ההתקשרות, קנסות או נקיטת צעדים משפטיים, בהתאם לתנאי המכרז.

21. פינוי ואחזקה של שמן לבישול/ טיגון במזנון

שלבי טיפול בשמן משומש:

21.1 איסוף ראשוני

- שימוש במכלי איסוף ייעודיים עם מכסה.
- מיכלים עמידים לטמפרטורה וללא דליפות.
- מיקום המיכלים בסמוך לאזור הטיגון אך הרחק מאזורי הכנת מזון.

21.2 אחסון זמני

- אחסון בטמפרטורת החדר.
- מיכלים סגורים היטב למניעת ריחות.
- שמירה על מרחק מחומרים דליקים.
- סימון ברור "שמן משומש".

21.3 פינוי מקצועי

- התקשרות עם חברת מחזור מורשה.
- תיעוד מלא של כמויות השמן.
- פינוי תקופתי (כל 2-4 שבועות).
- קבלת אישור פינוי רשמי.

21.4 שיטות פינוי נכונות

- צינון השמן לפני איסוף.
- מניעת שפיכה לכיור/ביוב.
- שימוש במשפך ייעודי.

22. ציודים בבעלות המכללה ומושאלים למפעיל

1. קפיטריה בשרית

שם המוצר	מידה	מיקום	הערה	כמות
שולחן עבודה נירוסטה+ כיור + ברז	2.5	שטיפת כלים	שמאל	1
מדף כפול נירוסטה	1.8	שטיפת כלים		1
מדף ייבוש מגשים	1.5	שטיפת כלים		1
שולחן + כיור כפול	1.35	שטיפת ירקות	ימין ושמאל	1
מדף נירוסטה	1.4	שטיפת ירקות		1
שולחן עבודה נירוסטה+כיור	2	קצבייה	אמצע	1
שולחן עבודה נירוסטה+כיור	1.2	קצבייה	שמאל	1
מדף כפול נירוסטה	1.85	תבלינים		1
מדף נירוסטה	110	בישול חם		2
שולחן + כיור נירוסטה	115	בישול חם	שמאל	2
מנדף מתקן שווארמה	110	בישול חם		1
מדף נירוסטה	120			1
שולחן + כיור נירוסטה	150		שמאל	1

2. ציוד הדרוש להשלמה מטבח בשרי מטעם הספק:

1. מנגל גז.
2. עמדת שווארמה.
3. גז עם 2 נקודות בישול.
4. עמדת הגשה קידמית.
5. כיורים עם מים וסבון.
6. עמדות נייר לניגוב.
7. מקררים תחתונים.
8. מקרר סרוויס עליון.
9. קופה.
10. מקררי שתייה.
11. מקררים לאחסון מזון מוכן.

12. מקרר לאחסון בשר.
13. מקרר הפשרה לבשרים.
14. מכונת חיתוך ירקות לסלטים.
15. 2 שולחנות עבודה אחוריים.
16. שילוט תפריט.
17. עגלת תצוגה לאביזרי אכילה.
18. עגלת ניקיון למנקה חיצוני..

3.קפיטריה החלבית:

שם המוצר	מידה	מיקום	הערה	כמות
שולחן + כיור	1.4	שטיפת כלים	ימין	1
שולחן + כיור	1.5	שטיפת ירקות	אמצע	1
שולחן נירוסטה + כיור	2	עמדת קפה	שמאל	1
מנדף	1.5	בישול חם		1

4.ציוד הדרוש להשלמה למטבח חלבי:

1. עמדת שתייה קרה.
 2. עמדת שתייה חמה.
 3. מכונת קפה.
 4. טוסטרים.
 5. כיריים אינדוקציה (2 להבות) להכנת פסטות.
 6. בן מרי לאחסון רטבים חמים.
 7. תנור לאפיית פיצה.
 8. 3 שולחנות עבודה.
 9. 2 קופות.
 10. סלטיה קרה.
 11. תנור תצוגה למאפים חמים.
 12. נקודה חיצונית עם כל הציוד הנדרש.
 13. מקרר שתייה קרה.
 14. מקרר לסלטים וסנדוויצ'ים ארוזים..
- כמו כן הספק הזוכה ידרש לזווד את הקפטריה בציוד ומכשור ככל שיידרש לצורך עמידה במתן השירות בכפוף להנחיות המכרז וההסכם.

ציוד שניתן לרכוש מהספק הנוכחי או שעל הספק הזוכה חייב לדאוג לציוד עד לתאריך הנקוב במכרז להפעלת המטבח:

שם המוצר	מידה	מיקום	הערה	כמות
עגלת קפה				
מקרר סלטים + ויטרינת תצוגה	1.4	דלפק הגשה	מטבח חלבי	1
מקרר סלטייה	90	מטבח חלבי	פתח עליון	1
פס חם 6 תאים	2.1	דלפק הגשה	בשרי	1
תנור – כולל שולחן	80			
פס קר סלטייה	1.1	דלפק הגשה	בשרי	1

אזור ישיבה

מחלקה	המוצר	כמות
אזור ישיבה	עמדת סוכרים	1
אזור ישיבה חלבי	שולחן ל 4 סועדים	9
אזור ישיבה חלבי	כיסאות לסועדים	36
אזור ישיבה בשרי	שולחן ל 6 סועדים	5
אזור ישיבה בשרי	ספות ל 3 סועדים	10

5. אחזקת הציוד שבבעלות המכללה

• תחזוקת ציוד - כללי

"הספק מתחייב לתחזק על חשבונו את כל הציוד המותקן במטבח ובקפיטריה, לרבות ציוד שסופק על ידו וציוד קיים השייך למזמין, באופן שוטף ותקין למשך כל תקופת ההתקשרות."

• אחריות הספק

"הספק יהיה אחראי לביצוע כל פעולות התחזוקה המונעת והתחזוקה המתקנת הנדרשות לשמירה על תקינות הציוד, בהתאם להוראות היצרן ולהנחיות משרד הבריאות."

• לוחות זמנים לטיפול בתקלות

"הספק מתחייב לטפל בתקלות בציוד המטבח כדלקמן:

א. תקלה משביתה - תטופל תוך 4 שעות מרגע הדיווח.

ב. תקלה שאינה משביתה - תטופל תוך 24 שעות מרגע הדיווח"

• **הסמכת טכנאים**

"הספק יעסיק אך ורק טכנאים מוסמכים ומורשים לטיפול בציוד המטבח המקצועי, בעלי הכשרה מתאימה והסמכות בתוקף מטעם היצרנים הרלוונטיים."

• **ניהול יומן תחזוקה**

"הספק ינהל יומן תחזוקה מפורט הכולל:

- א. רישום כל פעולות התחזוקה המונעת
- ב. תיעוד כל התקלות והטיפולים שבוצעו.
- ג. מעקב אחר החלפת חלקים.
- ד. תיעוד ביקורות תקופתיות."

• **החלפת ציוד**

"במקרה בו ציוד אינו ניתן לתיקון או שעלות תיקונו עולה על 50% משווי פריט חדש, יחליף הספק את הציוד בציוד חדש שווה ערך או טוב יותר, באישור המזמין ועל חשבון הספק."

• **אחריות כוללת**

"למען הסר ספק, האחריות הכוללת לתקינות ובטיחות הציוד חלה על הספק, לרבות עמידה בכל דרישות התקינה, הבטיחות והתברואה הנדרשות על פי כל דין."

6. ליווי, ביקורת ופיקוח מטעם המכללה.

1. מינוי נציגי פיקוח

- 1.1. המכללה תמנה נציג מטעמה (להלן: "המפקח") אשר יהיה אחראי על הפיקוח השוטף על פעילות המפעיל.
- 1.2. למפקח תהא הסמכות המלאה לבצע ביקורות, הנחיות ולדרוש תיקון ליקויים.
- 1.3. המפעיל מתחייב לשתף פעולה באופן מלא עם המפקח ולמלא אחר כל הוראותיו.

2. סמכויות הפיקוח

- 2.1. למפקח תהא זכות כניסה בכל עת לכל שטחי המטבח, אזורי ההגשה ומחסני המזון.
- 2.2. המפקח רשאי לערוך:
 - בדיקות איכות וטריות של חומרי הגלם
 - בדיקת טמפרטורות במקררים ובמזון המוגש
 - בדיקת תוקף מוצרים
 - בדיקות ניקיון והיגיינה
 - בקרה על לבוש והיגיינת העובדים
 - בדיקת תיעוד ורישומים נדרשים

3. תדירות הביקורות

- 3.1. ביקורות שוטפות יתקיימו לפחות פעמיים בשבוע.
- 3.2. ביקורות פתע יתקיימו ללא הודעה מוקדמת.
- 3.3. ביקורות מיוחדות יתקיימו בעקבות תלונות או אירועים חריגים.
- 3.4. ביקורות תקופתיות מקיפות יתקיימו אחת לרבעון.

4. נטילת דגימות מזון

- 4.1. המפקח רשאי ליטול דגימות מזון לבדיקות מעבדה.
- 4.2. המפעיל מחויב לשמור דגימות מזון מכל סוג מזון מוכן למשך 72 שעות.
- 4.3. עלות הבדיקות תחול על המפעיל.

5. דוחות ביקורת

- 5.1. המפקח יערוך דו"ח ביקורת מפורט לאחר כל ביקורת.
- 5.2. הדו"ח יכלול:
 - ממצאי הביקורת.
 - ליקויים שנמצאו.
 - הנחיות לתיקון.
 - לוחות זמנים לביצוע התיקונים.
- 5.3. העתק הדו"ח יימסר למפעיל תוך 24 שעות ממועד הביקורת.

6. חובות המפעיל

- 6.1. המפעיל מחויב:
 - להגיש דו"ח תיקון ליקויים תוך 48 שעות.
 - לאפשר גישה מלאה לכל המסמכים הנדרשים.
 - להציג אישורים ורישיונות על פי דרישה.
 - לשתף פעולה עם כל בדיקה או ביקורת.

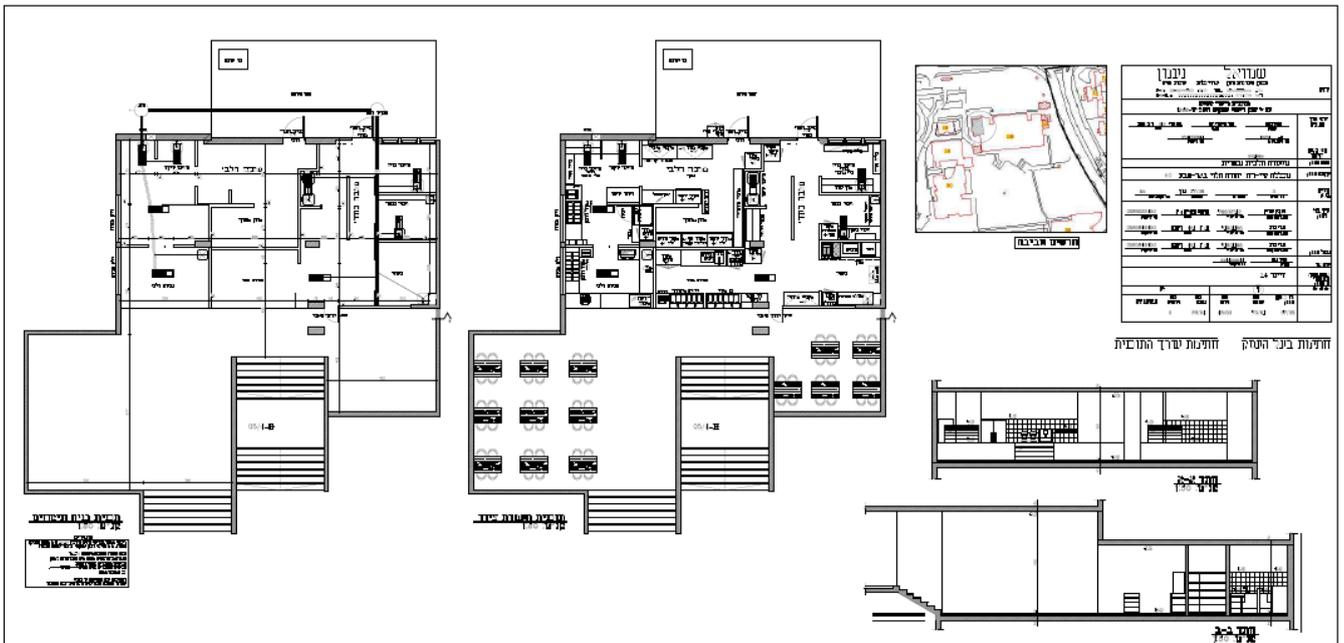
7. סקרי שביעות רצון

- 7.1. המכללה תערוך סקרי שביעות רצון תקופתיים.
- 7.2. תוצאות הסקרים ידונו בוועדת ההיגוי.

מס"ד	הפעולה	ע"י	הערות	מועד לבצוע
1	ניקיון יסודי -	קבלן יוצא		
2	ספירת ציוד	קבלן יוצא, נציג הלקוח, קבלן נכנס	ציוד קבוע וציוד מתכלה	
3	בדיקה טכנית של הציוד	טכנאי מטעם החברה, הנותנת שירות לציוד,	ע"ח קבלן יוצא	
4	תיקון הציוד ע"י טכנאי מוסמך	ע"ח קבלן יוצא		
5	הוצאת מלאי מזון וחומרי ניקוי	קבלן יוצא		
6	הוצאת ציוד השייך לקבלן היוצא ושארין התחייבות להשאירו במקום	קבלן יוצא	וידוא ע"י נציג המפעל	
7	הכנסת ציוד חדש - קבלן מחליף	קבלן נכנס		
8	הכנסת חמרי גלם וחומרי ניקוי קבלן נכנס	קבלן נכנס		
9	עריכת התחשבות בגין השירות שניתן	נציג הלקוח + קבלן יוצא		
10	הקפאת התשלום עד לקבלת אימות שהציוד שהושאר מתאים ותקין	לקוח		
11	בצוע תשלום לקבלן היוצא	לקוח		
12	החזרת הערבות הבנקאית לקבלן היוצא	לקוח		

הערה: לוחות הזמנים לביצוע יקבעו לאחר חתימת ההסכם.

תוכנית העמדה - מופיע כנספח יג' - כקובץ מצורף



טבלת בדיקות מיקרו

1. הספק מתחייב לבצע בדיקות מיקרוביולוגיות על חשבוננו במעבדה מוסמכת ומאושרת על ידי משרד הבריאות, בתדירות של אחת לחודש לכל הפחות.
2. הבדיקות המיקרוביולוגיות יכללו, בין היתר, דגימות של: מזון מוכן, משטחי עבודה, כלי הגשה, וידיים של עובדי המטבח.
3. מצורפת טבלה המפורט אלו בדיקות לערוך ומתי

דוגמאות מזון:

מוצרים/חודשים	מאי	יוני	יולי	אוגוסט	ספטמבר	אוקטובר	נובמבר	דצמבר
מרקים								
סלטים								
פחממות								
ירק חם								
בשרים/דגים								
קינוחים								

סוובים:

מוצרים/חודשים	מאי	יוני	יולי	אוגוסט	ספטמבר	אוקטובר	נובמבר	דצמבר
בגדי עבודה	X	X	X	X	X	X	X	X
ידיי העובדים	X	X		X	X	X		X
שולחנות עבודה	X	X	X		X	X	X	
קרשי עבודה		X	X	X		X	X	X
גסטרונומים	X		X	X	X		X	X