

06 באוגוסט 2019

ה באב תשע"ט

לכבוד : מציעים במכרז פומבי 4/2019

מ.ל.ב.

באמצעות : אתר המכללה

הנדון : פרוטוקול סיור מציעים

מכרז פומבי מס' 4/2019 - להפעלת מזנון מרכזי - חלבי ובשרי ועמדות מכירה חלביות

משתתפים מטעם המכללה: גב' ורד קורדובה זולר - ראש אגף תפעול ולוגיסטיקה, נטע וייג מלכא - לשכת מנכ"ל, עו"ד דורית דאלי בקר - מנהלת מחלקת רכש, חוזים והתקשרויות, גב' גלית וקנין - רכזת כנסים, ימי עיון וסיורים, לוגיסטיקה אקדמית ומר טל הולנדר - יועץ מזון מטעם המכללה.
משתתפים מציעים: בהתאם לרשימה המצויה בידי המכללה.

1. ביום ה - 05/08/2019 בשעה 10:00 בבוקר נערך סיור מציעים במכללת אחווה.
2. במסגרת הסיור התקיימה ישיבה מקדימה בחדר ישיבות בניין 3 ובו ניתן הסבר למציעים על מהות השירות הנדרש על ידי המכללה ובכלל זה תנאי הסף במכרז, בדגש על כך שנדרש **שהמציע יהיה בעל ניסיון של 24 חודשים עובר למועד הגשת ההצעה למכרז בהפעלת מסעדה או מטבח מבשל (חלבי או בשרי), המגיש לפחות 200 מנות חמות מדי יום** (ראו סעיף 3.1.3 למסמכי המכרז), מפרט העבודות הנדרשות במסגרת המכרז, והגשת הערבות בהתאם לנספח ז' למסמכי המכרז והחוזה.
הוסבר למציעים כי עליהם להיצמד לתפריטים, ולמפרט השירות שצורפו למסמכי המכרז כפי הנדרש במסגרת המכרז.
3. להלן דגשים שהוצגו במהלך הסיור בהיבט מפרט השירותים :
 - 3.1 בהתייחס לסעיף 3.1.3 למסמכי המכרז, וכהבהרה לסעיף, רשאי להגיש הצעה גם מציע שאין ברשותו "רישיון יצרן מזון" מטעם משרד הבריאות.
 - 3.2 המכללה השקיעה משאבים רבים בשיפוץ המזנון המרכזי, שישמש כמרחב למידה עבור הסטודנטים. בנוסף לשיפוץ, נרכש ריהוט חדש שהינו בבעלות המכללה. הספק שיזכה ידאג לשלמות ותקינות הציוד והריהוט במזנון המרכזי.
 - 3.3 המכללה מבקשת להגיש לסטודנטים ולסגל מזון המבוסס על "ערך הבריאות", בדגש על מזון שלא עבר טיגון, דל שומן, סוכרים ומלחים.
 - 3.4 הספק הזוכה לא יורשה לשנע מחוץ למכללה מזון שבושל במטבח המזנון, לטובת צרכים שאינם משרתיים את המכללה האקדמית אחווה.
 - 3.5 שיטת ההגשה במזנון המרכזי ובעמדות המכירה תהא מבוססת על רכישה והגשת המזון ללקוח. בכל עמדת מכירה יוצבו שתי קופות רושמות. הספק לא יהיה רשאי להוסיף עמדות תצוגה ללא אישור הממונה מטעם המכללה.
 - 3.6 ההגשה במזנון המרכזי תהא בכלים חד פעמיים בלבד, בדגש על כלים איכותיים. הספק הזוכה יתבקש להקפיד על נוחות השימוש בכלים כמו גם על אסתטיות ההגשה.

- 3.7 תשומת ליבם של המציעים לכך שבזמני ההפסקה מהלימודים, עשויה להיווצר במזנונים ובעמדות המכירה כמות גדולה של סטודנטים, המצפים לקבל שירות איכותי בזמן קצר. אי לכך, יש להיערך לכך בהיבט כח האדם המאייש את המזנון ועמדות המכירה.
- 3.8 המכללה הפעילה בעבר מטבח מבשל. יחד עם זאת, לאור השיפוץ שעובר מבנה המזנון המרכזי ולאור אופיו העדכני של תפריט המזון, החל הליך מול משרד הבריאות לקבלת חוות דעת מקדמית/אישור מקדמי ביחס לתכנון העדכני של מטבח המזנון המרכזי, בליווי של יועצים מקצועיים.
- 3.9 מבלי לגרוע מהאמור בסעיף 3.4 לעיל, הספק הזוכה יתבקש לפעול מול הרשויות המוסמכות לקבלת רישיון עסק להפעלת המזנון ועמדות המכירה, מיד לאחר זכייתו. הספק יישא בכל העלויות הכרוכות בקבלת רישיון העסק, קבוע וזמני כאחד.
- 3.10 המכללה תקפיד הקפדה יתרה על איכות מוצרי המזון והשירות שיינתן לסגל המכללה ולסטודנטים, זאת לצד יצירת כדאיות עסקית לספק שייבחר.
- 3.11 המכללה פעילה לאורך כל חודשי השנה. בחודשים אוגוסט - ספטמבר בד"כ היקף הפעילות קטן יותר.
- 3.12 המכללה רכשה שני מקררי תצוגה חדישים, חלבי ובשרי, המותאמים לעיצוב האדריכלי. הספק הזוכה יתבקש לשלם למכללה את עלות המקררים טרם מועד תחילת עבודתו וממועד ביצוע התשלום, מקררי התצוגה יהיו בבעלות הספק ובאחריותו.
- 3.13 הספק יתבקש לשאת בתשלום הארנונה על מבנה המזנון המרכזי כולו. מידע ביחס לסכום הארנונה החודשי יקבל מענה באתר המכללה בימים הקרובים, תחת לשונית המכרז.
4. בתום הישיבה המקדימה, נערך סיור למציעים בשטח המזנון המרכזי ובבניין לימודים מס' 5 שבו תוקם עמדת מכירה חלבית, למתן השירות במסגרת המכרז.
5. נאמר למציעים כי מיקום תיבת המכרזים השתנה, וכעת עליהם להגיש את הצעתם בקראון החשבות.
6. הוסבר למציעים כי הפרוטוקול יועלה לאתר המכללה ובאחריותם להתעדכן דרך האתר ולצרף כל מסמך רלבנטי להצעה המוגשת.
7. מסמך זה מהווה חלק בלתי נפרד ממסמכי ההצעה. יש לחתום על כל עמוד ולצרפו להצעה המוגשת.

בברכה,

דורית דאלי בקר, עו"ד

מנהלת מחלקת רכש, חוזים והתקשרויות
המכללה האקדמית אחווה