

**מפרט הסעדה**  
**להגשת הצעות מחיר**  
**להפעלת מערכי**  
**ההסעדה של**  
**מכללת אחוה**

**ינואר 2024**



## תוכן עניינים

<b>5</b>	<b>פרק 1 - מנהלה</b>
5	1.1 לויז ההליך.....
6	1.2 פעולות לכניסת ספק חדש .....
7	1.3 שעות פתיחה וימי פעילות מערך הסעדה .....
<b>8</b>	<b>פרק 2 – מסחרי</b>
8	2.1 שיטת התשלום והפעלה .....
9	2.2 הצמדות.....
10	2.3 תשלומים שוטפים שישולמו ע"י הספק .....
<b>11</b>	<b>פרק 3 – פירוט מערך ההסעדה וסוגי ארוחות</b>
<b>13</b>	<b>פרק 4 – מסעדה בשרית</b>
13	4.1 פירוט שיטת ההסעדה בארוחת הצהריים הבשרית .....
15	4.2 מפרט ההסעדה לארוחת הצהריים הבשרית .....
17	4.3 סלטים.....
19	4.4 רטבים קרים .....
20	4.5 דגשים למנות עיקריות.....
24	4.6 כריך כמנה עיקרית .....
25	4.7 תוספות פחמימה.....
26	4.8 ירק חם.....
27	4.9 לחמים.....
28	4.10 שתיה קרה.....
<b>29</b>	<b>פרק 5 – עמדה חלבית</b>
29	5.1 מפרט הסעדה בעמדה החלבית.....
31	5.2 סלטים מוכנים .....
34	5.3 פסטות .....

35	.....	.....	.....	5.4 מנות חמות וספיישל יומי
36	.....	.....	.....	5.5 פיצות
37	.....	.....	.....	5.6 סלט בר בהרכבה
39	.....	.....	.....	5.7 כריכים
42	.....	.....	.....	5.8 טוסטים
43	.....	.....	.....	5.9 מוצרי בוקר, מאפים ודיל בוקר
44	.....	.....	.....	5.10 שתייה קרה וחמה
45	.....	.....	.....	<b>פרק 6 – הפעלה בחופשות ובמצב מיוחד בעורף</b>
46	.....	.....	.....	<b>פרק 7 - כיבודים</b>
46	.....	.....	.....	7.1 מפרט כיבודים
51	.....	.....	.....	<b>פרק 8 - כ"א ספק ההסעדה</b>
51	.....	.....	.....	8.1 הנחיות כ"א
53	.....	.....	.....	8.2 תקן כ"א
54	.....	.....	.....	8.3 הופעה ולבוש עובדי הספק
55	.....	.....	.....	<b>פרק 9 – הנחיות טכניות ותפעוליות</b>
55	.....	.....	.....	9.1 רענון תפריטים
56	.....	.....	.....	9.2 קישוט המזון והצגתו
57	.....	.....	.....	9.3 הצגת התפריט ושילוט
58	.....	.....	.....	9.4 מחזור מזון
59	.....	.....	.....	9.5 הגדרת חומרי גלם
62	.....	.....	.....	9.6 השקעה וציוד הנדרשים מספק ההסעדה
65	.....	.....	.....	9.7 ציוד בבעלות המכללה ותחזוקה שוטפת
67	.....	.....	.....	9.8 אמנת שירות לתחזוקת הציוד
68	.....	.....	.....	9.9 כשרות
69	.....	.....	.....	9.10 מדיניות איכות ובטיחות המזון

75	.....	.....	.....	9.11 שינוע המזון
76	.....	.....	.....	9.12 ניקיון
79	.....	.....	.....	9.13 ליווי ופיקוח
81	.....	.....	.....	9.14 בדיקות מיקרוביאליות ותכנית דגימה
83	.....	.....	.....	9.15 פיצוי מוסכם

## פרק 1 - מנהלה

## 1.1 לו"ז ההליך

תאריך לביצוע	משימה
24.1.24 יום ד' בשעה 10:00	כנס ספקים שיתקיים במכללה – בחדר הישיבות בבניין 3
עד יום ה' 1.2.2024 עד לשעה 16:00	העברת שאלות של ספקים
יום א' 11.2.2024 עד השעה 14:00	הגשת הצעות
עד 27.3.2024	ביצוע סיקורי ספק וטעימות של המציעים
9.4.2024	ניתוח הצעות, פגישות ובחירת ספק הסעדה
21.4.2024	חתימה על הסכמים מול הספק הזוכה
2.5.2024	מסירת מערך ההסעדה לספק הזוכה לצורך התארגנות לפתיחה
<b>15.5.2024</b>	<b>הפעלה מלאה של מערך ההסעדה</b>

1. ייתכנו שינויים בלוחות הזמנים על פי צורך ולשיקול דעתה הבלעדי של המזמינה.
2. הצעה שתוגש לאחר תום המועד החוקי, תיפסל לאלתר ולא תבחן כלל.

## 1.2 פעולות לכניסת ספק חדש

הערות	מועד ביצוע	פעילות
-	עד 21 יום לפני תחילת הפעילות	גאנט פעילות חודשי – המתאר את הפעולות של הספק מרגע הזכייה עד ההפעלה של המערך
יש לקבל אישור המזמינה לאחר פגישת היכרות עם מס' מועמדים	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה.	הצגת מנהל מערך ההסעדה לנציג המכללה
יש לקבל אישור נציג המזמינה על התפריט ולהעביר תיקונים במידה ויהיו תוך 3 ימים.	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה.	העברת תפריט חודשי (2 שבועות) ע"פ המפרט.
יש לקבל אישור נציג המזמינה על התפריט ולהעביר תיקונים במידה ויהיו תוך 3 ימים.	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה.	רשימת ספקים מורשים + רישיונות עסק, יצרן וכשרות בתוקף
סט אחד מעוצב	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה.	הצגת מדי עבודה
-	החל מהיום הראשון לפעילות	תעודת כשרות למערך ההסעדה (בשרי וחלבי)
-	יש לפעול מיידית מרגע הודעת הזכייה מול משרד הבריאות באשקלון והרשות המקומית	הוצאת רישיון למטבח מבשל 4.2 א'
יש לספק רשימה מפורטת של הנוכחים בהדרכה ומהות ההדרכה + חתימה המאשרת קבלת ההדרכה ע"י כל עובד.	עד שבוע לפני תחילת ההפעלה.	הדרכת בטיחות מזון ראשונית לעובדי ספק ההסעדה הזוכה.

### 1.3 שעות פתיחה וימי פעילות מערך הסעדה

שם מערך ההסעדה	ימים	פריטי בוקר וערב	ארוחת צהריים
עמדה בשרית	ראשון עד חמישי	*****	12:00-14:30
עמדה חלבית	ראשון עד חמישי	8:00-18:00	8:00-18:00
עמדה חלבית	יום שישי	8:00-12:00	8:00-12:00
כיבודים	ראשון עד חמישי	7:00-18:00	7:00-18:00

1. מערך ההסעדה לא יפעל בשבתות, ערבי חג ובמועדי ישראל.
2. המכללה סוגרת את שעריה בשבוע אחד בחודש אוגוסט ובחול המועד פסח ובימים אלו לא תתאפשר פעילות. המכללה שומרת לעצמה להפסיק את פעילותה לפרקי זמן מוגדרים כל עת שתחפוץ, לספק תימסר הודעה מראש ולא תהיה לו שום טענה או דרישה לפיצוי.
  - א. בתחילת שנת הלימודים תשפ"ד, תעבוד המכללה במתכונת של למידה מרחוק באמצעות ZOOM, כמות הסטודנטים תהיה מועטה.
3. במהלך חופשת הקיץ תאפשר המכללה לספק להפעיל את המערך הבשרי באופן מצומצם, המערך החלבי יופעל במתכונן מלאה למעט פסטות ומנות חמות כפי שיופיע בפרק "הפעלה בחופשות ובמצב מיוחד בעורף". במהלך חופשות הקיץ וסימסטר א' יתאפשר שינוי בשעות הפעילות וזאת לאחר שהספק קיבל לכך אישור מראש ובכתב מנציג המכללה.
4. בתחילת כל שנת התקשרות יקבל הספק לוח שנתי של השנה האקדמית בקמפוס ויוכל להיערך בהתאם.
5. מובהר כי המזמינה תוכל לשנות את שעות הפתיחה של כל אחת מהארוחות על פי שיקול דעתה הבלעדי וע"פ צרכיה:
  - א. המכללה רשאית לשנות את שעות הפעילות, כשינוי קבע, השינוי של השעות יעשה בהודעה בכתב ומראש של 7 ימים.
  - ב. למכללה שמורה הזכות, מעת לעת, לדרוש פתיחה של מערך כזה או אחר כזה או אחר בהתראה קצרת מועד של עד 12 שעות.

## פרק 2 – מסחרי

## 2.1 שיטת התשלום והפעלה

1. ביצוע תשלומים:

- א. תשלומים עבור ארוחות, פריטי מזון ו/או משקאות ישולמו לספק ע"פ צריכה ישירות מהסועדים.
- ב. מחירי הארוחות ושאר פריטי המזון והמשקאות הנרכשים על ידי הלקוחות השונים יהיו עם מחירים הכוללים מע"מ.
- ג. התקבול העיקרי מהסועדים יהיה באמצעות מזומן, אשראי ותלושי ארוחות.
- ד. על הספק לוודא הימצאות עודף מספיק בכל שעות הפעילות.
- ה. הספק ירכוש קופות חכמות, בעלות צג דו צדדי.
- ו. תוכנת הפעלה ועמלות סליקה של כרטיסי אשראי יהיו ע"ח הספק.
- ז. במידה ויעשה שימוש בכרטיסי ארוחות, ההתקשרות אל מול חברת כרטיסי הארוחות לרבות תשלומי העמלה תעשה ע"י המזמינה.
- ח. לחלק המפריטים נקבע מחיר מקסימום, הספק לא יכול לתמחר פרטים אלו מעבר למחיר הנקוב בקובץ הצעת המחיר.

2. מחיר לעובדי הסגל והמנהל:

- א. עובדי הסגל של המכללה זכאים לסבסוד בגין הארוחות ופריטי המזון שהם רוכשים.
- ב. כל עובד זכאי לארוחת צהריים בתקציב יומי של 31 ₪ כולל מע"מ כאשר המכללה מסבסדת 18 ₪ והעובד משלים עוד 13 ₪.
- ג. הארוחה או הפריט ינתנו לעובד המכללה כנגד תלוש שיגיש לעובדי הספק.
  - 1) סכום התלוש נצבר לעובד והוא רשאי לנצל אותו בכל זמן שיחפוץ.
  - 2) הספק ינהל את המידע על הסכום שנצבר לכל עובד.
- ד. בסוף חודש יעביר הספק חשבונית מרוכזת אליה יצרף את כול התלושים שקיבל, ספורים ומחולקים לפי 10 משודכים יחד.

3. תשלום עבור כיבודים:

- א. תשלום בעבור הזמנת כיבודים כפי שנקבעו במפרט זה ואותם תמחר ספק ההסעדה הספק יבוצע על ידי העברת חשבונית.
- ב. הספק יעביר עד ליום 5 לחודש בגין החודש הקודם לו חשבונות מרכזים עבור כלל הכיבודים שסופקו בגין החודש הקודם בצירוף העתקי הזמנות חתומים.
  - ג. מס ערך מוסף יחול כחוק.
  - ד. תנאי תשלום: שוטף + 30.



#### 4. חומרי גלם ומוצרים נוספים בשיטת עלות + רווח

- א. מעת לעת עולה הצורך לאספקת חומרי גלם ומוצרים נוספים שאינם מפורטים במפרט זה ושעליהם לא נתן ספק ההסעדה הצעת מחיר.
- ב. בכל דרישה לאספקת חומרי גלם או מוצרים שכאלה, יספקם ספק ההסעדה ושיטת התשלום תעשה כנגד חשבונית בתוספת רווח נדרש של ספק ההסעדה, דהיינו בשיטת עלות + אחוז (%) רווח שיציע ספק ההסעדה כחלק מהצעת המחיר שלו.
- ג. אחוז הרווח המקסימלי שנקבע הינו 20% מעל הסכום בחשבונית שיציג הספק.

#### 5. דגשים כללים:

- א. למכללה תינתן גישה לקופות חכמות, המחזור החודשי ולדוחות המכירה, פילוח כמות שנמכרה מכול מוצר, בכל זמן שידרש.
- ב. הספק מתחייב למכור את מוצריו ללקוחות על פי המחירוניים עליהם התחייב במעמד הגשת ההצעות.
- ג. הספק מתחייב לפרסם את המחירון ליד כל מוצר, תפריט עם מחירון בקופות וכן תפריט גדול בכניסה לאתר כדי שהלקוחות ידעו מראש את העלויות.
- ד. תשלום מלקוחות במערך ההסעדה יתבצע במזומן ו/או בכרטיס אשראי מכל הסוגים וללא חיוב מינימום, לצורך כך על הספק להיערך לעודף בכל קופות מערך ההסעדה ולסליקת כרטיסי אשראי בכל העמדות לרבות: הבשרית, בית הקפה ובכל עמדת מכירה נוספת.

## 2.2 הצמדות

המחירים שיוצעו יוצמדו למדדים הבאים:

1. 75% מדד ארוחות בעבודה (120420).
2. 25% מהמחיר צמוד לשכר מינימום ו/ או שינוי חקיקתי לענף ההסעדה, כפי שמתפרסם מעת לעת ע"י הגופים הרלוונטיים.
3. מדד הבסיס להצעה זו הינו המדד הידוע במועד הגשת הצעת המחיר.
4. עדכון המחיר יעשה אחת ל 12 חודשים והחל מהחודש ה 13 להתקשרות.
5. מובהר בזאת כי ב 12 החודשים הראשונים לא תהיה הצמדה.
6. ההצמדה תהיה תמיד עבור החודשים קדימה ולא אחורה.
7. ההצמדה בכול שנה לא תעבור 4% תוספת גם עם המדדים/שכר מינימום יעברו 4%.
8. לא תהיה ירידת מחיר מתחת למדד הבסיס.

## 2.3 תשלומים שוטפים שישולמו ע"י הספק

1. הספק ישלם למזמינה, תשלום חודשי קבוע (להלן: "דמי שכירות") שיעמוד על 3,000 ₪ + מע"מ. התשלום יהיה צמוד למדד המחירים לצרכן.
  2. **בנוסף** הספק ישא בכל התשלומים הבאים לצורך הפעלת השירותים ע"פ הסכם זה, כחלק מהצעת המחיר שיגיש. לרבות, ומבלי לגרוע מהוראות נוספות ו/או אחרות בהסכם:
    - א. עלות המזון והמשקאות.
    - ב. עלות כלים חד פעמיים מתכלים וחומרי ניקוי.
    - ג. עלות כ"א על כל מרכיביו ע"פ חוק לכלל העובדים.
    - ד. עלות כלי סועד, הגשה וציוד מטבח קל, לרבות ציוד טבחים מקצועי אישי (סכינים וכפפות סיכוד), כולל ציוד מגן אישי.
    - ה. 50% מחשבון החשמל של מבנה הקפיטריה (50% הנותרים ישלמו ע"י המכללה מאחר והמבנה משמש מרכז לימוד לכלל הסטודנטים).
    - ו. ארנונה בסכום של כ- 3,060 ₪ בחודש על שטח הקפיטריה של כ- 387 מ"ר (לא כולל אזור הלמידה) – הספק יתקשר עם המועצה ישירות.
- 1) תעריפי הארנונה אינם תלויים במכללה אלא ברשות המקומית עימה יתקשר הספק הזוכה ועלולים להשתנות.
- ז. מים ואגרות ביוב.
  - ח. עלות גז בישול.
  - ט. ציוד כמפורט בפרק "השקעה וציוד הנדרשים מספק ההסעדה".
  - י. עלות רכישת קופות חכמות, התקשרויות עם חברות אשראי ודמי סליקה ותוכנת הפעלה.
    - יא. עלות היסעים לעובדיו.
    - יב. עלות ארוחות לעובדיו.
    - יג. עלות ניקיון של כלל מערך ההסעדה.
    - יד. עלות דוגמאות המזון.
    - טו. עלות ביגוד, כביסה והנעלה.
    - טז. הוצאות ביטוחים, טלפונים סלולריים, הנהלה.
    - יז. עלות השגחה, אגרות ותעודת כשרות.
    - יח. עלות מלח למרכי המים.
    - יט. עלות בדיקות מעבדה כפי שהוגדרו במפרט ועל פי תוכנית דגימה שנתית.
    - כ. עלות הדברה.
    - כא. אגרות רישוי שנתיות וכן ככל שיידרשו בעתיד ע"י גופים רגולטוריים ואחרים.
    - כב. עלות תחזוקה לכלל הציוד ולסביבת העבודה לרבות טכנאים.
    - כג. ניקוי ארובות מנדפים פנימי (פעמיים בשנה) וחיצוני.
    - כד. פינוי אשפה ושאיבת בורות שומן.
    - כה. תקורות של הספק וכל הוצאה אחרת שתידרש לצורך הפעלת מערך ההסעדה.

## פרק 3 – פירוט מערך ההסעדה וסוגי ארוחות

1. במסגרת התקשרות זאת מתחייב הספק, כי יספק את כל השירותים בתעריפים הנקובים בהצעתו, או במחירים עליהם יוסכם במו"מ כפי שהדברים יירשמו ע"י המכללה בכתב, לכל מתקני ההסעדה המפורטים להלן.
2. מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, נכון למועד חתימת הסכם זה מערך ההסעדה כולל:
  - ב. עמדה בשרית הכוללת מטבח מבשל.
  - ג. עמדה חלבית.
3. **תיאור קצר של ההסעדה הבשרית:**
  - א. המטבח הבשרי אמור לבשל את כלל המזון במקום, למעט בקר ודגים, **ספק ההסעדה ידאג לרישיון עסק מתאים לכך.**
    - ב. המטבח עובד בשיטת "בשל הגש".
    - ג. פירוט סוגי הארוחות **בעמדה הבשרית לארוחות הצהריים:**
      - (1) ארוחה מלאה רגילה.
      - (2) ארוחה מלאה מיוחדת.
      - (3) ארוחה רגילה בצלחת אחת 25 ס"מ.
      - (4) ארוחה מיוחדת בצלחת אחת 25 ס"מ
      - (5) סלט בסיס בכלי בנפח של 750 מ"ל, שיכיל – חסה, עגבניות שרי, מלפפון, תירס, כרוב לבן ורוטב אישי 30 מ"ל (יוכן מראש במקררים הפתוחים) + תוספת חלבון.
  - א) הסועד יבחר תוספת חלבון מפס ההגשה: קוביות חזה עוף, קוביות שניצל או כל מנת חלבון מפס ההגשה.
    - ב) חזה עוף ושניצל יחתכו לקוביות במעמד בחירת המנה.
  - 6) מנה עיקרית לבחירה בפיתה או ב 1/3 בגט או לחמניית חלה.
    - א) מנה עיקרית לבחירה, כגון:
      - (1) שניצל.
      - (2) שווארמה.
      - (3) מנה בשרית מהמבחר היומי.
      - (4) מנה צמחונית יומית מתחלפת – פלאפל / שקשוקה / פריקסה / חביתת ירק וכו'.
    - ב) סלטים, ממרחים וציפס בתוך הפיתה/בגט.
  - ד. לקוחות רשאים לרכוש גם פריטי מזון ומשקאות בודדים:
    - (1) סלט אישי מהמגוון.
    - (2) מנת צ'יפס 170 גרם.
    - (3) תוספת פיתה / לחמניית בייס / 1/3 בגט.
    - (4) שתייה קרה.

**4. תיאור קצר של העמדה החלבית:**

- א. הרעיון ליצור הסעדה חלבית איכותית המספקת מגוון פריטי מזון ומשקאות לאורך כל היום וארוחות לשעות הצהריים.
- ב. מגוון הפריטים שימכרו:
- 1) מאפי בוקר, עוגות ועוגיות.
  - 2) שתייה קרה וחמה.
  - 3) מגוון מוצרים אשר ימכרו במקררים פתוחים:
    - א) מוזלי.
    - ב) פירות וירקות חתוכים וארוזים.
  - 4) פיצות אישיות.
  - 5) מגוון סוגי פסטות.
  - 6) טוסטים בהרכבה עצמית.
  - 7) סלט בר בהרכבה.
  - 8) מגוון של סלטים וכריכים מוכנים אשר יוצגו במקררים פתוחים.

## פרק 4 – מסעדה בשרית

### 4.1 פירוט שיטת ההסעדה בארוחת הצהריים הבשרית

מטרת מפרט זה היא לרכז את דרישות ההסעדה של המזמינה לארוחת הצהריים הבשרית. לצורך בהירות ופשטות המסמך, המנות שובצו בטבלה עם משקלים לאחר בישול וכן מס' פעמים שעל הפריט להופיע בכל שבוע/חודש. מפרט הסעדה זה בא לתת בידי ספק ההסעדה של המזמינה קווים מנחים לתכנון והכנת תפריטים, ולא להכתיב תפריט כלשהוא, להיפך - הצעות, יצירתיות ושיפורים לתפריט יתקבלו בברכה.

#### 1. כללי

- א. הספק יציג בפני נציג המזמינה, ב 20 בכל חודש, את תפריטי ההסעדה לחודש הבא לאישור.
- ב. התפריט החודשי יכלול לפחות שני שבועות שונים זה מזה ויתאים למפרט וייכתב על פיו.
- ג. אין לבצע שום שינוי בתפריט ללא קבלת אישור מנציג המזמינה.
- ד. בהרכבת התפריט יש להתחשב בשיקולי תזונה נכונה, עונתיות, צבעוניות, גיוון בשיטות הבישול, מגוון מתאים בתוך יום ההגשה ובין ימי ההגשה. בעת כתיבת התפריט יש לפרט את מרכיבי המנה בצורה מושכת. כך למשל אין לרשום "בקר" או "צלי בקר" אלא "צלי בקר ברוטב פטריות וייץ".
- ה. לאחר אישור התפריט, יגיש הספק את התפריט המאושר ויצג את תוכנו מדי יום ללקוחות, על גבי שילוט מתאים.

#### 2. חשוב

- א. יש להקפיד על מזון מאיכות מעולה, יצירתי וטעים.
- ב. מאכלים עדינים יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה ולא מראש.
  - (1) כל מוצרי הגריל.
  - (2) כל המוצרים המטוגנים.
  - (3) כל המנות הירוקות, לדוגמא: שעועית ירוקה תוקפץ מס' פעמים במהלך הארוחה.
  - (4) מוקפצים – יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה.

**3. מילוי פסי המזון**

- א. מילוי פסי המזון החמים והקרים יעשה במקצועיות ובשקט.
- ב. מילוי המזון יעשה ע"י הבאת תבנית/סיר מלאים ונקיים מהמטבח והחלפה של אלו הריקים.
- ג. לא יתבצע מילוי של מזון לעיני הסועדים, הצמצום יעשה במטבח.
- ד. יש להחליף תבנית/סיר כאשר המזון מגיע ל 1/3 גובה ולא לחכות עד שיתרוקן לגמרי.
- ה. בעת מילוי מזון יש תמיד לנגב מסביב ולנקות את האזור כולו.
- ו. יש לשמור על פסי המזון נקיים ואסטטיים לכל אורך הארוחה.
- ז. לקראת אמצע הארוחה (ולקראת חלקה האחרון) יש להחליף את כל התבניות והסירים, למלא מחדש, לקשט ולהכין שוב את חדר האוכל ל"פתיחה מחודשת".
- ח. יש לוודא המצאות תבניות עם סינון נוזלים למזונות שמפרישים נוזלים.
- ט. סועדים שמגיעים בחלקה השני של הארוחה צריכים לקבל מראה רענן ונקי של המזון.
- י. חשוב כי לפחות פעמיים במהלך הארוחה ירוענו כול פסי ההגשה והמזון יוחלף או ירוענו לפני הגעת סועדים בשעות מאוחרות.

**4. דגשים**

- א. מילוי עמדת שטיפת הידיים ומילוי תוכנה יהיו באחריות עובדי ספק ההסעדה.
- ב. כל המנות יוגשו בכלים חד פעמיים מתכלים ואיכותיים.
- ג. המנות העיקריות והתוספות החמות יוצגו במתקני חימום.
- ד. שתיה קרה ניתן יהיה לקחת ממקררים פתוחים בשירות עצמי ולשלם בקופה.

## 4.2 מפרט ההסעדה לארוחת הצהריים הפשרית

### מבנה הארוחה הפשרית – פירוט:

1. מבחר של 3-4 סוגי מנות עיקריות (בצלחת/חמגשית/פיתה/בגט):
  - א. חזה עוף בגריל – בכל יום.
  - ב. שניצל מחזה עוף בהכנה ביתית – בכל יום.
  - ג. מנה מתחלפת משתנה:
  - (1) מוצרי פלנציה/גריל - המבורגר בלחמנייה, קבב, מרגוז/צ'וריסוס ומוקפץ עוף.
  - (2) תבשילים ואוכל ביתי - צלי בקר ברוטב, ממולאים, קציצות ברוטב, פרגיות ממולאות, עוף צלוי בגריל עם תפוחי אדמה ועוד.
  - (3) מנת אוכל רחוב – שווארמה על שיפוד מסתובב, שניצל בצלחת או בחלה, עראיס, טורטייה מקסיקנית במגוון מילויים כולל צמחוני וכו'.
  - ד. מנה צמחונית יומית מתחלפת – פלאפל / שקשוקה / פריקסה / חביתת ירק וכו'.
2. תוספות חמות, כולל קטניות ופחמימות:
  - א. שני (2) סוגים של פחמימות/קטניות.
  - ב. סוג אחד (1) של ירק מבושל.
3. שישה (6) סוגי סלטים בכלים אישיים.
4. **פירוט סוגי ארוחות הצהריים:**
  - א. **ארוחה מלאה רגילה כוללת:**
    - (1) מנה עיקרית אחת (1) לבחירה + תוספות חמות (יוגשו בצלחת 25 ס"מ/ חמגשית פלסטיק שחור בנפח 1 ליטר).
    - א) ארוחה זו לא כוללת שווארמה, פרגית והמבורגר בלחמנייה.
    - (2) שני סלטים אישיים לבחירה.
    - (3) פיתה אחת (1) או לחמניית ביס אחת (1).
  - ב. **ארוחה מלאה מיוחדת כוללת את כל הפריטים של ארוחה רגילה ומנה עיקרית לבחירה מהסוגים הבאים:**
    - (1) שווארמה, פרגית והמבורגר בלחמנייה.
  - ג. **ארוחה רגילה בצלחת 25 ס"מ אחת כוללת:**
    - (1) מנה עיקרית אחת לבחירה + תוספות חמות וקרות יוגשו בצלחת/חמגשית.
    - (2) מנה זו אינה כוללת, פיתה/לחמנייה.
  - ד. **ארוחה מיוחדת בצלחת אחת 25 ס"מ הכוללת את המנות העיקריות:**
    - (1) שווארמה, פרגית והמבורגר בלחמנייה.

**ה. סלט בקערת 750 מ"ל עם חלבון:**

- (1) קערת סלט בסיס (תלקח מהמקרר הפתוח).
- (2) מנת חלבון לבחירה מפס ההגשה.
- (3) פיתה אחת (1) או לחמניית ביס אחת.
- (4) כל סלט יוגש עם רוטב לבחירה בכלי של 30 מ"ל, סועד שרוצה רוטב נוסף יכול לקבל ללא תשלום (עד שני (2) רטבים למנה).

**ו. פיתה או ב 1/3 בגט עם מנה עיקרית לבחירה:**

- (1) שניצל.
- (2) שווארמה.
- (3) מנה בשרית מהמבחר היומי.
- (4) פלאפל / שקשוקה / פריקסה / חביתת ירק וכו'.
- (5) סלטים וצייפס יוגשו בתוך הפיתה/בגט.

**ז. לפריטים הבאים, נקבע מחיר מקסימום של 31 ₪ כולל מע"מ לעובדי המכללה בלבד.**

- (1) ארוחה בצלחת 25 ס"מ אחת או חמגשית פלסטיק שחור מחולקת בנפח 1 ליטר עם מכסה תואם.
- (2) סלט 750 מ"ל עם חלבון (מפס ההגשה הבשרי - מנת החלבון תהיה באותו גודל ומשקל כפי שמוגדר בפרק "דגשים למנות עיקריות" ולא כוללת שווארמה, פרגית והמבורגר בלחמניה).
- (3) פיתה או באגט עם מנה עיקרית לבחירה בתוספת סלטים, ממרחים וצייפס (בתוך הפיתה/באגט).
- (4) הארוחה והסלט ב 31 ₪ לא כוללת: שווארמה, פרגית והמבורגר בלחמניה (כל שאר המנות המופיעות בטבלות בפרק "דגשים למנות עיקריות", כלולות בארוחה במחיר 31 ₪).
- (5) מי שיזמין ארוחה / פיתה באגט / סלט יוכל לרכוש בקבוק מים מינרליים או בקבוק סודה ב 4 ₪ בלבד או פחית ב 5 ₪ בלבד.



## 4.3 סלטים

1. בכל יום יוגשו מבחר של שישה (6) סוגי סלטים אישיים שיארזו בכלים ח"פ בנפח של:
  - א. סלטי ירקות יוגשו בכלים בנפח 250 גרם (סלט ירקות, כרוב, עשבים, חמוצים וכו').
  - ב. סלטים מורכבים/סלטי מריחה יוגשו בכלים בנפח 150 גרם (חומוס, טחינה, מטבוחה, חציל לסוגיו, סלט טורקי וכו').
2. כל הסלטים מירקות טריים יוכנו במקום.
3. הסלטים יוגשו בקירור וישתנו מדי יום.
4. בארוחה מלאה מקבל הסועד שני סלטים לבחירתו, ניתן לרכוש סלטים בתוספת תשלום.
5. לפחות שלושה (3) סוגי סלט יהיו מירקות טריים שלא עברו בישול, טיגון או צליה.
6. בכל יום יכללו הסלטים:
  - א. סלט ירקות ישראלי קצוץ דק.
  - ב. סלט חומוס.
  - ג. סלט טחינה – מטחינה גולמית.
  - ד. שלושה (3) סוגי סלטים נוספים.
7. דגשים נוספים:
  - א. מובהר בזאת שכל העגבניות, הפלפלים ועשבי התיבול שיחתכו לשימוש בסלטים יחתכו ביד (למעט אם אושר ע"י נציג המזמינה אחרת).
  - ב. עגבניות יחתכו ללא עוקץ.
  - ג. עשבי תיבול טריים יחתכו ללא הגבעול וללא עלים צהובים ו/או נבולים.
  - ד. סלט ירקות יוכן ממלפפון, עגבנייה, כרוב אדום וכרוב לבן.
  - ה. הכנה של טחינה מגולמית:
    - 1) טחינה גולמית מספק מורשה/יצרן, תוקף ארוך, לסיים דלי שפותחים.
    - 2) יש לעבוד עם מים והרבה קרח ולהקפיד לעבוד עם כלים וסביבה נקיה מאוד.
    - 3) הטחינה תעשה ביחס של 1 ק"ג טחינה גולמית על 1.25 ליטר מים בתוספת לימון ותבלינים.
    - 4) יש לשמור את הטחינה בקירור, על מכלי הטחינה ירשם תאריך יצור. כמו כן, יש להגיש את הטחינה ביום ההכנה בלבד.

8. תדירות הגשת סלטים מיוחדים:

שם הסלט:	תדירות מינימלית:	הערות:
סלט טבולה בורגול	פעם בשבוע	יש להכין מבורגול גס עם הרבה פטרוזיליה ונענע טריים לפחות 15% ממשקלו
פיצוחים וירוקים	פעם בשבועיים	פטרוזיליה, נענע, שמיר, כוסברה (70% + חמוציות (10%) + שומשום קלוי, גרעיני חמנייה, גרעיני דלעת, אגוזים ושקדים (20%)
סלט קינואה	פעם בשבועיים	קינואה (50%), עשבי תיבול טריים (15%), חמוציות (10%), פיצוחים מיקס (10%), תיבול של שמן זית, מיץ לימון, סילאן ומעט מלח גס
סלט עדשים שחורים ובטטה	פעם בשבועיים	עדשים שחורים, קוביות בטטה צלוייה, ועישבי תיבול עם סילאן ושמן זית
סלט עגבניות איטלקי	פעם בשבועיים	עם בזיליקום טרי, פטרוזיליה, שום, שמן זית ובצל סגול
סלט עגבניות חריף	פעם בשבוע	עם פלפל חריף טרי, שום והרבה ירק (פטרוזיליה וכוסברה)
סלט עגבניות שרי	פעם בשבועיים	עגבניות שרי חצויות עם כוסברה מתובלות בשמן זית ומלח גס

## 4.4 רטבים קרים

במערך הבשרי והחלבי יוגשו רטבים לשיפור והתאמת המאכלים לטעם הסועדים. כל הרטבים ירכשו מספקים ולא יוכנו במקום - מובהר כי אין לדלל את רטבי הספקים בשום צורה.

### 1. דגשים:

א. הרטבים יהיו זמינים לסועדים במהלך כלל הארוחות ולכל המנות.

ב. כל הרטבים יהיו באריזות אישיות מספקים מובילים לבחירת המזמינה.

ג. לכל מנה יצורפו עד שלושה (3) לבחירת הסועד.

ד. הרטבים יוגשו על ידי עובדי הספק.

### 2. הרטבים שיוגשו בעמדה הבשרית והחלבית:

א. מיוזג אישי מנות (אוסס/יונליבר/הלמנס/היינץ/תמרה/אחים כהן) או ברמה דומה כפי שיאושר ע"י נציג המכללה.

ב. חמישה (5) רטבים קרים אישיים (9-10 גרם ליחידה) מתוכם שני (2) רטבי לייט (מופחתי קלוריות) וירכשו מחברות מובילות (אוסס/ יונליבר/ אוליביה/ תמרה/ האחים כהן) או ברמה דומה כפי שיאושר ע"י נציג המכללה.

(1) אלף האיים לייט.

(2) רוטב שום לייט.

(3) רוטב לימון עם שמן זית.

(4) וינגרט עשבי תיבול.

(5) טחינה גולמית.

(6) ובנוסף שמן זית כתית מעולה - עד 0.8% חומציות.

(א) שמן הזית יעמוד בת"י 191 ויאושר ע"י מועצת הזיתים בחותמת.

### 3. רטבים שיוגשו רק בעמדה הבשרית:

א. חרדל אישי מנות (אוסס/יונליבר/הלמנס/היינץ) או ברמה דומה כפי שיאושר ע"י נציג המכללה.

ב. קטשופ (אוסס/יונליבר/הלמנס/היינץ) או ברמה דומה כפי שיאושר ע"י המכללה.

ג. סחוג.

ד. עמבה.

## 4.5 דגשים למנות עיקריות

1. בכל יום יוגשו מבחר של 3-4 סוגי מנות עיקריות לבחירת הסועדים.
2. המזמינה דוגלת ביצירתיות הספק ומצפה כי מגוון המנות ואופני ההכנה ישתנו בכל יום.
3. התפריט יכלול:
  - א. חזה עוף ושניצל ביתי – בכל יום.
  - ב. מנה אחת מתחלפת.
  - ג. מנה צמחונית יומית מתחלפת – פלאפל / שקשוקה / פריקסה / חביתת ירק וכו'.
  - ד. יש לוודא כי עד סוף הארוחה מוגשות לפחות שלושה (3) סוגי מנות עיקריות שאחת מהן חזה עוף.
4. דגשים כללים למנות עיקריות:
  - א. מנות הגריל והמנות המטוגנות יוכנו בכמויות קטנות וע"פ צריכה בפועל, תוך שמירה על כללי בטיחות המזון, ותוך כדי זמן ההגשה, על מנת לאפשר הגשת מנות קרוב ככל האפשר למועד ההכנה.
  - ב. במידה ורישיון העסק יאפשר להכין מוצרי בעלי כנף בלבד, יגיעו מוצרי הבקר ממטבח יצרן או קפואים מספקים.

5. תדירות הופעת המנות כמומלץ בטבלאות המצורפות:  
משקל המנות העיקריות הינו נטו לאחר בישול ללא רוטב או ירקות.

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
סוג א', לא שבורים, ללא כתמי דם, ללא נוצות ושערות	פעמיים בשבוע	220 גרם	כרעיים עוף במגוון תיבולים	עופות
-	ארבע פעמים בשבוע	160 גרם	שניצל בהכנה מקומית, מחזה עוף במגוון טעמים וציפויים	עופות
-	פעם בשבוע	175 גרם	שניצלוני עוף מפילה עוף במגוון טעמים וציפויים בהכנה מקומית	עופות
-	כל יום	160 גרם	חזה עוף בגריל	עופות
130 גרם רצועות חזה עוף/פרגית 120 גרם ירקות	פעם בשבוע	250 גרם	מוקפץ עוף במגוון אופני הכנה	עופות

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
יוגש במרק מתאים לצד אורז לבן	פעם בשבועיים	250 גרם	קובה במגוון טעמים (סלק/חמוסטה/דלעת)	תבשילים ואוכל ביתי
יגיע ממטבח יצרן או מספק חיצוני	פעם בשבועיים	250 גרם	מפרוס/מוסקה במילוי בשר	תבשילים ואוכל ביתי
יגיע ממטבח יצרן או מספק חיצוני	פעם בשבועיים	160 גרם	צלי בקר במגוון רטבים	תבשילים ואוכל ביתי
יגיע ממטבח יצרן או מספק חיצוני	פעם בשבועיים	180 גרם	קציצות בקר ברוטב	תבשילים ואוכל ביתי

סוג המנה	שם המנה	משקל נטו לאחר בישול	תדירות מינימלית	הערות
מנות גריל פלנצ'ה ואוכל רחוב	שווארמה הודו (מירך הודו נקבה בלבד) + לפחות 10% שומן כבש	180 גרם	פעמיים בשבוע	יוגש בצלחת או בפיתה או שליש בגט שנאפה במקום
מנות גריל פלנצ'ה ואוכל רחוב	שווארמה פרגית עם שומן כבש לפחות 10% שומן כבש.	180 גרם	פעמיים בשבוע	יוגש בצלחת או בפיתה או שליש בגט שנאפה במקום
מנות גריל פלנצ'ה ואוכל רחוב	שיפודי פרגית (ירך עוף ללא עור ועצמות על המוצר להגיע מקוצב - 2 יחידות למנה על שיפודי ברזל/ במבוק	160 גרם	יוגש פעם בשבוע	עד סוף הארוחה
מנות גריל פלנצ'ה ואוכל רחוב	סטייק פרגית (ירך עוף ללא עור ועצמות כל המוצר להגיע מקוצב)	160 גרם	יוגש פעם בשבוע	עד סוף הארוחה
מנות גריל פלנצ'ה ואוכל רחוב	המבורגר בלחמנייה	160 גרם	פעם בשבוע	מוגש עם ירקות טריים ורטבים מתאימים
מנות גריל פלנצ'ה ואוכל רחוב	מעורב ירושלמי	170 גרם + בצל מטוגן	פעם בשבועיים	-
מנות גריל פלנצ'ה ואוכל רחוב	קבב ביתי	180 גרם 3 קציצות למנה	פעם בשבוע	-

#### דגשים למנות העיקריות:

1. כל המנות העיקריות מבעלי כנף שיוכנו במקום יהיו מבשרים לא מעובדים.
2. הכנת מנות גריל תעשה אל מול עיני הסועדים ובכמויות קטנות בכל פעם על מנת להגיש את המוצר הטוב והעסיסי ביותר.
3. שניצל – יוכן טרי לאורך כל שעות הפעילות.
4. פרגית – שווארמה עוף (ירך עוף ללא עצמות, ללא עור, ללא סחוסים, ללא כתמי דם וללא שומן).
5. אין להגיש יותר משתי (2) מנות ביום העשויות מבשר/עוף טחונים.

## 4.6 כריך כמנה עיקרית

בכל יום יוכלו הסועדים לרכוש כריך כמנה עיקרית בפיתה או בבגט. המטרה לתת מענה לסועדים שמעוניינים בארוחה קלה וזולה יותר או שמעוניינים לקחת עימם את המנה.

### 1. עמדת הכריכים תכיל:

- א. 1/3 בגט - אפיה במקום במשקל 120 גרם לפחות.
  - ב. פיתה – במשקל 100 גרם.
  - ג. העמדה תכיל בכל יום מגוון רחב של רטבים וממרחים, ירקות טריים וקלויים, בשרים ומנות צמחוניות.
  - ד. רטבים וממרחים קבועים (ללא הגבלה):
    - (1) חומוס.
    - (2) טחינה.
    - (3) סחוג.
    - (4) מטבוחה.
    - (5) חציל מיונז.
  - ה. סלטים ועוד (ללא הגבלה):
    - (1) סלט ירקות.
    - (2) סלט כרוב בתחמיץ.
    - (3) סלט עגבניות חריף.
    - (4) מלפפון חמוץ טבעות.
    - (5) טבעות חציל מטוגן.
    - (6) בצל מטוגן.
    - (7) צ'יפס.
  - ו. מנות עיקריות לבחירה (1 לבחירה):
    - (1) שניצל עוף/שניצלונים.
    - (2) חזה עוף בגריל.
    - (3) שווארמה.
    - (4) קבב/מרגוז/צ'וריסוס.
    - (5) פלאפל.
    - (6) סביח.
    - (7) בנוסף ניתן לקבל מנות בשריות מהתפריט היומי.
2. הסועד יבחר את סוג הלחם (פיתה או בגט), הממרחים, את הסלטים, צ'יפס ואת סוג המנה העיקרית המגיש יכין לו את הכריך, יעטוף בנייר פרגמנט.



## 4.7 תוספות פחמימה

1. בכל יום יוגשו שני (2) תוספות פחמימה:
  - א. צ'יפס - יוגש כל יום.
  - ב. סוג אחד נוסף של פחמימה רגילה/מלאה, שיותאמו לתפריט המוגש באותו היום.
2. **דגשים ותדירות:**
  - א. הספק יכין פחמימות יצירתיות שמתאימות קולינארית למנות המוגשות כמצע למנה העיקרית.
  - ב. את הפחמימות הבאות יש לשלב בתדירות הבאה:
    - (1) צ'יפס – יוגש כל יום.
    - (2) אורז במגוון אופני הכנה – יוכן לפחות ארבע (4) פעמים בשבוע.
    - (3) קוסקוס – פעם בשבוע בליווי מרק קוסקוס עם ירקות וחומוס (לא מלקט ירקות).
    - (4) פירה תפוז/א/ בטטה – לא יוכן מאבקה, לפחות פעם אחת (1) בשבוע.
    - (5) תפוז אפויים במגוון תיבולים – פעם בשבוע.
    - (6) פסטות/פתיתים במגוון רטבים – פעם בשבוע.
    - (7) קינואה/פריקי/בורגול – תוגש במגוון אופני הכנה פעם בשבוע.
  - ג. על הספק לדאוג כי התוספות החמות יספיקו לכל הארוחה.
  - ד. רצוי לשלב גם בתוספות הרגילות גם עדשים וקטניות על מנת להגביר את תכולת הסיבים והשלמת החלבון המסופק על ידי התוספות.

## 4.8 ירק חם

1. בכל יום יוגש סוג אחד (1) של ירק מבושל או אפוי.
  - א. תוספות ירק מבושל רגיל או ירקות צלויים (אנטיפסטי) – מיקס של לפחות שלושה (3) סוגים.
  - ב. אין להגיש יום אחרי יום את אותם סוגי ירקות.
  - ג. יש לוודא כי לפחות פעם בשבוע מופיע כל אחד מסוגי הירקות הנ"ל:

הערות	תדירות	שם המנה	סוג הירק המבושל
-	תוגש פעם בשבוע	שעועית ירוקה שלמה ברוטב	שעועית ירוקה שלמה
תוכן מס' פעמים במהלך הארוחה	תוגש פעם בשבוע	שעועית ירוקה שלמה מוקפצת	שעועית ירוקה שלמה
-	יוגש פעם בשבועיים	מוקפצים בשום שמיר   ברוטב עגבניות   עם שומר בכורכום	קישואים
תוכן מס' פעמים במהלך הארוחה	תוגש פעם בשבועיים	אפונה בנוזל טבעי   ברוטב עגבניות   ברוטב צהוב מזרחי   ביין לבן ובצלצלי פנינה   עם שומר וסלרי (בעונה)	אפונה קפואה
-	יוגש פעם בשבוע	מגוון של שלושה (3) סוגי ירקות שונים	מיקס אנטיפסטי
-	תוגש פעם בשבועיים	בסוכר חום וקינמון   צלויה בתבלינים מתוקים   עגבניות חלק עם לימון ונענע	דלעת

- ד. את הירקות הקלויים יש להכין בתנור ו/או בגריל עם מעט שמן זית ועשבי תיבול טריים.
- ה. יש לשים דגש על תיבול עדין ומעט מאוד שמן.
- ו. יש להקפיד שהירקות המבושלים יבושלו במידה וישמרו על צבעם ומרקמם.

## 4.9 לחמים

מדי יום יוגש לחמים מגוון הכולל ארבעה (4) סוגים שונים.

1. סוגי הלחמים יהיו :
  - א. לחם קל מחיטה מלאה, עד 400 מ"ג נתרן ב 100 גרם.
  - ב. לחמניית ביס.
  - ג. פיתות.
  - ד. 1/3 בגט.
2. יש להקפיד כי מגוון הלחמים יהיה לאורך הארוחה כולה.
3. לחם קל פרוס יהיה עם תוקף מינימום של שלושה (3) ימים.
4. 1/3 בגט יאפה במקום לפני הארוחה.
5. הארוחות הבאות יכללו את מגוון הלחמים הבאים :
  - א. בארוחה מלאה יוגשו – פיתה או לחמניית ביס
6. הלחם יוגש בשקיות נייר, לשמירה על הטרייות והאסתטיות.
7. ניתן לרכוש בנפרד את מגוון סוגי הלחמים.

## 4.10 שתיה קרה

1. ספק ההסעדה ימכור את כל סוגי השתיה הממותגת במקררים פתוחים.
  - א. כל המשקאות המוגזים של החברה המרכזית.
    - 1) בקבוק חצי ליטר (500 מ"ל).
    - 2) פחית 330 מ"ל.
  - ב. כל המשקאות המוגזים של חברת טמפו.
    - 1) בקבוק חצי ליטר (500 מ"ל).
    - 2) פחית 330 מ"ל.
  - ג. מים מינרליים (תוצרת הארץ בלבד) - בקבוקי 500 מ"ל.
  - ד. סודה – 250 מ"ל.
  - ה. כל סוגי המיצים ונקטרים – בבקבוקים/פחית 330 מ"ל ו 500 מ"ל (מנגו, תות בננה, תפוחים, ענבים וכו').
    - ו. בירה שחורה – פחיות ובקבוקים 330 מ"ל.
    - ז. תה קר – בקבוקי 500 מ"ל.
2. השתיה תוגש לסועד שמעוניין בכך עם קש וכוס חד"פ 250 מ"ל ללא תוספת תשלום.
3. **אין למכור משקאות אלכוהוליים.**
4. למזמינה עומדת הזכות לדרוש מספק ההסעדה למכור סוגים נוספים של משקאות.
5. לספק עומדת הזכות להוסיף סוגי משקאות נוספים לאחר אישור בכתב ומפורש של המזמינה.

## פרק 5 – עמדה חלבית

## 5.1 מפרט הסעדה בעמדה החלבית

1. העמדה החלבית תמכור מזון ומשקאות לאורך כל שעות הפעילות המפורטות בטבלת זמני הפעילות.
2. הספק יוכל להוסיף מנות ו/או מוצרים ו/או משקאות לעמדה ממקומות אחרים שאותם הוא מפעיל ובלבד שיקבל אישור מנציג המזמינה על איכות המנה ומחירה מראש לרבות התאמה לתשתית, ציוד, ולרישיון הקיים.
3. ההפעלה תיעשה תחת העקרונות הבאים:
  - א. ההפעלה נעשית באמצעות עובדי הספק.
  - ב. כל המיתוג של העמדה החלבית יעשה ע"י הספק הזוכה ועל חשבונו לאחר אישור העיצוב על ידי המזמינה ובתוך כך: עיצוב, שלטים, כוסות, פליסמנטים, אריזות וכו'.
  - ג. אחד העובדים בכל זמן נתון יהיה בריסטה שמומחה בהכנת קפה.
4. **קונספט העמדה החלבית:**

עמדה חלבית שמטרתה להציע לסועדים מנות מגוונות, טריות ובריאות. הספק יגיש את המנות הבאות:

  - א. מאפי בוקר מתוקים ומלוחים.
  - ב. כריכים בגדלים שונים (50/120/160 גרם).
  - ג. שתייה חמה וקרה.
  - ד. סלטים בהרכבה עצמית עם/בלי תוספת חלבון.
  - ה. פיצות אישיות עם ובלי תוספות.
  - ו. טוסטים בהרכבה עצמית.
  - ז. לזניה.
  - ח. פסטות/רביולי במגוון רטבים.
  - ט. מגוון מוצרים שימכרו מתוך מקררים פתוחים:
    - (1) מגוון סלטים מוכנים בכלים של 500 מ"ל ו 1 ליטר.
    - (2) פירות וירקות ארוזים.
    - (3) קינוחים חלביים איכותיים.
    - (4) עוגות ועוגיות.
    - (5) משקאות חלב.
    - (6) יוגורטים ומעדנים.
  - י. מגוון חטיפים מתוקים ומלוחים.
  - יא. ממתקים.
  - יב. גלידות וקרטיבים.

5. דגשים:

- א. המזון החלבי יוכן ככל שניתן במטבח החלבי.
- ב. מוצרים שיוכנו במקום יהיו טובים ליום היצור בלבד, כך גם יסומנו (כריכים, ירקות, סלטים).
- ג. כל המוצרים שיגיעו מספקים חיצוניים יהיו עם תאריך יצור ותוקף על גבי המוצר, כולל מדבקה מעוצבת הכוללת את שם הפריט ומרכיביו - לספקים יהיו רישיונות מתאימים ע"פ חוק – עסק, יצרן, הובלת מזון וכשרות.
- ד. קיימת חשיבות גדולה לנראות האריזות כפי שמקובל במקומות מובילים בארץ ובעולם.
- ה. מנות קרות שיוצגו במקררים (סלטים, כריכים, משקאות, מעדנים, מוזלי, פירות, ירקות חתוכים ועוד) – הכל ממותג ומודפס עם מחירים לרבות תאריכי יצור ותוקף על כל פריט.
- ו. התשלום בעמדה החלבית יעשה באמצעות כרטיסי אשראי (כל החברות והסוגים ללא הגבלת מינימום) ומזומן (ספק ההסעדה יודא המצאות תמידית של עודף מספיק בקופה).
- ז. למכללה אין ולא תהיה כל התחייבות כלפי הספק ו/או ספק משנה ו/או כל גורם אחר אשר קשור לספק בקשר עם היקף רכישת המוצרים ו/או הארוחות שנמכרים בעמדה החלבית, ולספק לא תהיה כל דרישה ו/או טענה ו/או תביעה בקשר עם האמור.
- ח. מובהר כי, החיוב הינו על פי צריכה בפועל וכי המכללה אינו מתחייבת למינימום כלשהו.
- ט. על הספק להציב קופות חכמות, הכוללות צג דיגיטלי דו כיווני ויקודד את כל המוצרים הנמכרים בעמדה החלבית.
6. בנוסף למנות הברריות שהוגדרו הספק ימכור בעמדה החלבית מנות במחיר של 31 ש"ח כולל מע"מ לעובדי המכללה הזכאים לכך:
- א. פיצה מרגריטה אישית או עם תוספת אחת לבחירה ( בקוטר 22 ס"מ).
- ב. כריך 160 גרם (כפי שמופיע בפרק "כריכים בעמדה החלבית").
- ג. סלט בהרכבה 500 מ"ל עם חלבון (טונה/גבינות/טופו/טבעוני) + רטבים קרים, לחמנייה 50 גרם וחמאה אישית.
- ד. סלט מוכן 1 ליטר עם חלבון + רטבים קרים, לחמנייה 50 גרם וחמאה אישית.
- ה. טוסט רגיל או עם תוספות.
- ו. פסטה פנה/פוזילי/ספגטי ברוטב עגבניות/שמנת/רוזה (משקלים כמו בפרק פסטות).
- ז. דגש: המנות הנ"ל (למעט סלט בהרכבה וסלט מוכן) יגיעו בנוסף עם סלט אישי בכלי בנפח של 350 מ"ל.

## 5.2 סלטים מוכנים

הסלטים המוכנים ימכרו בכול שעות הפעילות של בית הקפה בשני גדלים, 500 מ"ל ו 1 ליטר ויוגשו עם לחמניית מיני (50 גרם) ע"פ הפירוט מטה. ככל הסלטים שיוצגו ויוגשו ממקרר פתוח ותהיה עליהם מדבקה מעוצבת הכוללת את שם המוצר, תאריך ההכנה, מרכיבי הסלט וערכים תזונתיים. הסלטים מגיעים עם רטבים אישיים קרים לבחירה כפי שמפורט בפרק "רטבים קרים".

פירוט הסלטים המוכנים שיוגשו בכל יום וימכרו לאורך כל שעות הפעילות:

**התאמות יעשו מול ספק ההסעדה הזוכה ובהתאם לתפריט ספק ההסעדה, המשקלים ישמשו כבסיס לקנה מידה נדרש, הכמויות באריזות של 500 מ"ל יהיו כמחצית מהכמות המפורטת בטבלאות מטה, למעט ביצה קשה שתישאר יחידה אחת גם בסלטי 500 מ"ל.**

### 1. סלט טונה וביצה:

סלט טונה וביצה	כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר
נתחי טונה בשמן מסוננים	100
ביצה קשה	1 יחידה
תערובת ג'אלה פריכה	20
חסה חתוכה ועלי בייבי	50
מלפפון חתוך רצועות (ג'ולין)	75
בצל אדום קצוץ דק	20
עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות	75
גזר מגורד	60
תירס גרעינים	50
פלפלים קוביות קטנות	50
כרוב לבן חתוך דק	30

### 2. סלטים תיכוני:

סלטים תיכוני	כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר
קוביות בולגרית 5%	100
זיתים מגולענים שחורים	30
פלפל וחצילים קלויים	50
עלי גפן	2 יחידות
חסה חתוכה ועלי בייבי	40
מלפפון חתוך רצועות (ג'ולין)	50
בצל אדום קצוץ דק	20
עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות	60
גזר מגורד	50
פלפלים קוביות קטנות	30
כרוב לבן חתוך דק	30

3. סלט טבעוני כפרי:

כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר	סלט טבעוני כפרי
150	קינואה אדומה ולבנה
60	עדשים שחורים
20	תערובת ג'אלה פריכה
40	חסה חתוכה ועלי בייבי
50	מלפפון חתוך רצועות (ג'ולין)
20	בצל אדום קצוץ דק
70	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
40	גזר מגורד
30	חמוציות ללא סוכר
50	רוטב סילאן, חרדל ושמן זית
30	פיצוחים קלויים

4. סלט שוק:

כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר	סלט שוק
100	מיקס גבינות – בולגרית וצהובה
1 יחידה	ביצה קשה
50	גרגירי חמוס רכים
30	קרוטונים ספק
40	חסה חתוכה ועלי בייבי
50	מלפפון חתוך רצועות (ג'ולין)
20	בצל אדום קצוץ דק
60	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
50	גזר מגורד
30	פלפלים קוביות קטנות
30	כרוב לבן חתוך דק

5. סלט אטריות תאילנדי:

כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר	סלט תאילנדי
200	אטריות אורז רחבות
75	קוביות טופו במרינדה אסייתית
40	פטריות שמפיניון (סוג א' לבנות) טריות ופרוסות
70	רצועות (ג'ולין) גזר
60	כרוב לבן חתוך דק
50	רצועות (ג'ולין) פלפלים 2 צבעים
15	בוטנים קלויים ומסוכרים
15	עלי נענע טרייה + כוסברה + בזיליקום
5	בצל ירוק שערות דקות
5	שומשום קלוי (שחור ולבן)
לפי צורך	רוטב תאילנדי מתקתק



## 6. סלט אישי:

כמות בגרמים - אריזת 0.35 ליטר	סלט אישי
20	חסה חתוכה ועלי בייבי
30	מלפפון חתוך רצועות (ג'ולין)
40	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
40	גזר מגורד
25	פלפלים קוביות קטנות
30	תירס גרעינים
20	כרוב לבן חתוך דק

## 5.3 פסטות

בכל יום יוגשו פסטות לסועדים לארוחת הצהריים.  
 הפסטות יוכנו בהקפצה על אינדוקציות, ע"פ הזמנה בתוספת רוטב חם ותוספות שונות.  
 בנוסף למפורט בפרק זה, ספק ההסעדה ישלב פסטות שונות מהמגוון שאותו הוא מגיש במקומות  
 אחרים שאותם הוא מפעיל, השילוב יעשה בשיתוף פעולה עם נציגי המכללה.

### 1. פסטות לבחירה בכל יום (שלושה (3) סוגים לפחות בכל יום) – 230 גרם למנה לאחר בישול.

א. פסטה קצרה - פנה / פסטה פוזילי.

ב. פסטה ארוכה - פטוצ'יני/ספגטי.

ג. פסטה מיוחדת:

(1) רביולי בטטה חלבי יוגש לפחות פעם בשבוע.

(2) רביולי גבינות חלבי יוגש לפחות פעם בשבוע.

(3) רביולי חצילים/תרד/גבינות חלבי יוגש לפחות פעם בחודש.

(4) טורטליני במגוון מילויים חלביים יוגש לפחות פעם בשבועיים.

(5) ניוקי תפוז"א או ניוקי בטטה יוגש לפחות פעם בשבועיים.

### 2. רטבים יומיים לבחירה (225 גרם למנה) שלושה (3) רטבים קבועים ואחד משתנה כל יום:

א. רטבים קבועים:

(1) רוטב שמנת.

(2) רוטב עגבניות.

(3) רוטב רוזה (עגבניות ושמנת).

ב. רטבים משתנים:

(1) רוטב פסטו.

(2) אליו אוליו - שמן זית, פטרוזיליה קצוצה ושום.

(3) בטטה שמנת.

### 3. הסועדים יוכלו להוסיף ירקות למנת הפסטה (ללא הגבלת סוגים וכמות):

א. בצל מטוגן, שום.

ב. ירקות קלויים – פלפלים, בטטות, חצילים, קישואים.

ג. עשבי תיבול טריים – בזיליקום, פטרוזיליה.

ד. זיתים, פטריות טריות, שרי.

ה. גבינת פטה.

### 4. דגש:

א. הפסטה תוגש בחמגשית עגולה עם מכסה, החמגשית תתאים לחימום במיקרוגל.

ב. כל מנת פסטה תוגש למעוניינים עם גבינת פרמזן מגורדת דק בכלי אישי 20 גרם.

## 5.4 מנות חמות וספיישל יומי

בכל יום יגיש ספק ההסעדה שתי (2) מנות עיקריות:

1. מנה אחת (1) צמחונית/ חלביות.
2. מנה אחת (1) טבעונית.

מנות חמות חלבי/צמחונית (300 גרם):

1. לזניה חלבית/טבעונית:
  - א. ארבע גבינות.
  - ב. אנטיפסטי קרם גבינות ופסטו.
  - ג. חצילים.
2. טורטיית גבינות.
3. קישים אישיים.
4. לביבות ממגוון סוגים.
5. גראטן תפוז"א.
6. בנוסף למפורט בפרק זה, הספק ישלב מגוון של מנות עיקריות נוספות מהמגוון שאותו הוא מגיש במקומות אחרים שאותם הוא מפעיל, השילוב יעשה בשיתוף פעולה עם נציגי המזמינה.

## 5.5 פיצות

בכל יום יוכנו פיצות עם מגוון סוגי תוספות החל מהשעה 10:00.

1. הספק ידאג לפיצות איכותיות בקוטר של מינימום 22 ס"מ או 200 גרם (לבחירת המזמינה) שיגיעו קפואות והאפייה תעשה לעיניי הסועדים.

2. הפיצה תאפה מרגע ההזמנה בתנור ותוגש על צלחת או במגש קרטון ממותג לקחת.

א. מרגריטה - רוטב עגבניות (80 גרם), גבינת מוצרלה מגודרת (100 גרם) ואורגנו.

ב. פיצה ספיישל – המלצה יומית של השף.

ג. הפיצה שלי - מרגריטה עם 2 תוספות (100 גרם) לבחירה :

(1) בצל.

(2) פטריות טריות.

(3) טבעות זיתים שחורים או ירוקים.

(4) תירס (לא מקופסאת שימורים).

(5) גבינה בולגרית.

(6) עגבניות.

3. בנוסף למפורט בפרק זה, הספק יכול לשלב פיצות וסוגים של קלצונה נוספים מהמגוון שאותו הוא מגיש במקומות אותם הוא מפעיל, השילוב יעשה בשיתוף פעולה עם נציגי המזמינה.

## 5.6 סלט בר בהרכבה

בכל יום, יציע הספק בעמדה החלבית מבחר ירקות טריים חתוכים, עשבי תיבול טריים קצוצים, להרכבת סלט ובנוסף גבינות, טונה, טופו וביצים קשות על ידי הסועדים. מרכיבי העמדה יוגשו בקערות ייעודיות ויונחו בתוך מקרר ויטרינה. (אין לערבב יותר מסוג אחד באותה התבנית – כל סוג יוגש בנפרד) וכן רטבים קרים ושמן זית טהור. הסועד יכול לבחור את גודל קערת הסלט מתוך שלושה גדלים: 500 מ"ל ו 750 מ"ל.

### 1. ירקות טריים בכל יום:

- א. חסה חתוכה.
- ב. עלי ביבי.
- ג. עגבניות שרי.
- ד. עגבניה קוביות.
- ה. מלפפון טרי קוביות.
- ו. בצל סגול טרי.
- ז. גזר מגורד.
- ח. פלפלים שלושה (3) צבעים.
- ט. כרוב לבן/אדום.
- י. פטריות טריות סוג א'.
- יא. פטרוזיליה קצוצה.
- יב. סלק מגורד חי.
- יג. סוג אחד (1) של ירק עונה משתנה - שומר/קולרבי/צנוניות.
- יד. שישיות לימון.

### 2. פחמימות, קיטניות, ירקות קלויים ופיצוחים:

- א. פחמימות:
  - (1) גרעיני תירס (מירק קפוא ולא משומר).
  - (2) בורגול גס.
  - (3) קינואה.
- ב. שלושה (3) סוגי ירקות קלויים:
  - (1) קוביות בטטה.
  - (2) קוביות חציל.
  - (3) ירק משתנה: קובית תפוז"א/פלפלים/בצל.
- ג. עדשים שחורים – בכל יום.

3. ביצים קשות

- א. הביצים יוגשו בכל יום.  
ב. ביצים שיבושלו במקום ולא יגיעו קלופות – פריסה לפני ההוספה לסלט בפורס ביצים (ללא הגבלה וחיוב).

4. פיצוחים שיוגשו בכל יום – 30 גרם לסלט :

- א. אגוזים.  
ב. גרעיני דלעת.  
ג. גרעיני חמניה.  
ד. ג'עלה.  
ה. חמוציות ללא סוכר.
5. חלבון (שלושה (3) סוגים ביום) :  
א. קוביות בולגרית (100 גרם).  
ב. טונה בשמן/ מים (100 גרם).  
ג. טופו במרינדה אסייתית/פסטו/ממרח עגבניות מיובשות (100 גרם).  
6. רטבים קבועים לסלט כפי שמופיע בפרק "רטבים קרים".

## 5.7 כריכים

- בכל יום יוכנו לפחות חמישה (5) סוגים שונים של כריכים (בלחמניות - 50 גרם, 120 גרם ו 160 גרם), שמתוכם, סוג אחד (1) של כריך מקמח מלא ולפחות כריך אחד (1) שיהיה טבעוני.
1. המגוון בכל הגדלים יכלול לפחות את הסוגים הבאים:
    - א. סוג אחד של כריך המכיל ביצים - ביצה קשה / חביתה / עיגיה / סלט ביצים.
    - ב. סוג אחד של כריך גבינות קשות / חצי קשות – מוצרלה / גבינת שמנת 5% / גאודה / קשקבל / פטה / בולגרית / אמנטל וכדומה.
    - ג. סוג אחד של כריך המכיל טונה – טונה במיונז / טונה עם עריסה ולימון וכדומה.
    - ד. סוג אחד של כריך ספיישל - סביח / גבינות שמנת / סלמון / אבוקדו / חלומי וכדומה.
    - ה. סוג אחד של כריך טבעוני.
  2. יש להקפיד כי הכריכים ימכרו בכל שעות הפעילות ויוכנו מס' פעמים ביום על מנת לתת את המוצר הטוב ביותר לסועדים.
  3. הכריכים יהיו מפורסות עבות של לחמי מחמצת, מפרעצל, לחמניות 50 גרם, 120 גרם (שמינייה/ארוכה) ולחמניות 160 גרם ויוגשו בכל שעות היום.
  4. הכריכים יעטפו בשקית צלופן שקופה ותודבק עליהם מדבקה מעוצבת וממותגת הכוללת את שם הכריך, יום ייצור, מרכיבים וערכים תזונתיים.
  5. מגוון הכריכים יותאם למגוון הכריכים המוגשים בבתי הקפה שמפעיל הספק (לאחר אישור נציג המזמינה).
  6. הכריכים יישמרו במקררי וויטרינה או במקררים הפתוחים וטמפ' האחסון שלהם לא תעלה על 5 מע"צ.
  7. הכריכים יוגשו לסועדים שמעוניינים, לאחר חימום במסוע חשמלי או בטוסטר.
  8. מפרט הכריכים המפורט מטה מהווה בסיס לגודל משקל ותכולה, במידת הצורך יעשו התאמות לכריכים המוגשים אצל הספק באישור המזמינה.
  9. תמהיל ומגוון הכריכים יתואמו מול המזמינה ויקבלו את אישורה, מובהר כי המזמינה יכולה לבחור את הכריכים שימכרו.

**סוגי הכריכים שיוכנו בכל יום:**

**כריכי מיני (חמישה (5) סוגים ביום לבחירת המזמינה):**

**מרכיבים:**

- א. לחמנייה מקמח לבן או מלא 50 גרם.
- ב. מרכיב עיקרי (35 גרם) – גבינה, טונה, אבוקדו.
- ג. חביתה עם ירק/בצל – 35 גרם.
- ד. ממרח 15 גרם.
- ה. זיתים – 10 גרם.
- ו. ירקות טריים/קלויים – 30 גרם.
- ז. ביצה קשה – 1 יחידה M.

**סוגי כריכים:**

- א. מיני גבינה בולגרית בתוספת פסטו וירקות טריים.
- ב. מיני צהובה עם רוטב פיצה וזיתים ירוקים – ניתן לקבל כטוסט.  
1) (בכל יום יהיה לפחות כריך מיני אחד שניתן להכין ממנו טוסט).
- ב. מיני מוצרלה לבנה עם עגבניות ופסטו.
- ג. מיני חביתה ירק עם טחינה וירקות טריים.
- ד. מיני אבוקדו בעונה – עם ביצה קשה (או בלי ביצה לטבעוניים) וירקות.
- ה. מיני סביח – טחינה, חציל קלוי וביצה קשה בתוספת פטרוזיליה ועגבנייה.
- ו. מיני טונה – סלט טונה וירקות טריים.
- ז. מיני צפתית עם ממרח עגבניות מיובשות, חסה וירקות.
- ח. מיני ירושלמי עם חומוס, גרגירים, ביצה קשה, אריסה, זעתר ושמן זית.
- ט. מיני לאבנה עם זעתר, פלפלים קלויים וזיתים שחורים.
- י. מיני טופו עם חציל קלוי, זיתים ופסטו.
- יא. מיני סלט ביצים.

**כריכים רגילים (לחמנייה 120 גרם) חמישה (5) סוגים ביום לבחירת המזמינה):**

**מרכיבים:**

- א. לחמנייה שמינייה/ארוכה, פרעצל, לחם מחמצת, ג'בטינה, פוקצ'ה וכו'.
- ב. מרכיב עיקרי (70 גרם) – גבינות, טונה, אבוקדו, חביתה.
- ג. ממרח 30 גרם.
- ד. זיתים – 25 גרם.
- ה. עגבניות מיובשות – 30 גרם.
- ו. ירקות טריים/קלויים – 60 גרם.
- ז. ביצה קשה – 1.5 יחידה M.



**סוגי כריכים:**

- א. טונה פיקנטי: איולי אריסה, סלט טונה פיקנטי + ביצה קשה.
- ב. טונה מעודנת: מיונו, סלט טונה עדין, לימון, בצל ירוק וביצה קשה.
- ג. חביתה/חביתת ירק: חביתה/עם ירק ובצל, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון.
- ד. צפתית: איולי פסטו, פרוסות של גבינה צפתית, בטטה אנטיפסטי.
- ה. צהובה: ממרח עגבניות מיובשות, גבינה צהובה, וזיתים.
- ו. גבינת שמנת: גבינת שמנת 5%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- ז. שמנת זיתים: ממרח שמנת זיתים 24%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון.
- ח. סביח: חציל קלוי, טחינה, ביצה קשה, פטרוזיליה קצוצה.
- ט. חציל וצפתית: צפתית 5% עם חציל אפוי, שום ועגבניות מיובשות.
- י. ביצה קשה: ביצה קשה, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- יא. אבוקדו: ממרח אבוקדו, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- יב. בולגרית: פסטו, בולגרית 5%, רצועות פלפל קלוי ופרוסות מלפפון טרי.

**כריכי (לחמנייה 160 גרם) חמישה (5) סוגים ביום לבחירת המזמינה:**

**מרכיבים:**

- א. כריך 160 גרם – לחמנייה, פוקצ'ה, פרנה, לחמי שיפון, כוסמין, פרצל וכו'.
- ב. מרכיב עיקרי (100 גרם) – גבינות, טונה, אבוקדו, חביתה.
- ג. ממרח 35 גרם.
- ד. זיתים – 30 גרם.
- ה. עגבניות מיובשות – 30 גרם.
- ו. ירקות טריים/קלויים – 75 גרם.

**סוגי כריכים:**

- א. טונה פיקנטי: איולי אריסה, סלט טונה פיקנטי + ביצה קשה.
- ב. טונה מעודנת: מיונו, סלט טונה עדין, לימון, בצל ירוק וביצה קשה.
- ג. חביתה/חביתת ירק: חביתה/עם ירק ובצל, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון.
- ד. צפתית: איולי פסטו, פרוסות של גבינה צפתית, בטטה אנטיפסטי.
- ה. צהובה: ממרח עגבניות מיובשות, גבינה צהובה, וזיתים.
- ו. גבינת שמנת/שמנת זיתים: גבינת שמנת 5%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- ז. סביח: חציל קלוי, טחינה, ביצה קשה, פטרוזיליה קצוצה.
- ח. חציל וצפתית: צפתית 5% עם חציל אפוי, שום ועגבניות מיובשות.
- ט. אבוקדו: ממרח אבוקדו, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- י. בולגרית: פסטו, בולגרית 5%, רצועות פלפל קלוי ופרוסות מלפפון טרי.

## 5.8 טוסטים

בכל יום יוגשו טוסטים (רגיל + עם תוספות) מבייגל שומשום.

1. הטוסטים יוכנו במקום ויוכנסו לטוסטר מרגע ההזמנה עם או בלי תוספות לבחירת הסועד.
2. יודגש כי המילוי לטוסטים יהיה מגבינה צהובה אמיתית 28% שומן ולא מתחליפי גבינה או מגבינה שמכילה גם חלבון מהצומח.

### סוגי טוסטים:

1. טוסט בסיס: גבינה צהובה, חמאה או רוטב פיצה.
2. טוסט תוספות: טוסט בסיס + תוספות לבחירה (משקל כולל של 100 גרם).
3. התוספות שיוגשו לבחירה בכל יום יהיו התוספות שיש בעמדת הסלט, כגון:
  - א. טבעות זיתים ירוקים.
  - ב. גבינה בולגרית 5%.
  - ג. גבינה צהובה.
  - ד. גרעיני תירס.
  - ה. ממרח עגבניות מיובשות, ממרח פסטו.
  - ו. עגבניות.
  - ז. בצל.
  - ח. פטריות טריות.
  - ט. ביצה קשה (ביצים קשות יגיעו מקולפות ולא יוכנו במקום – לכלל המאכלים).
  - י. פרוסות חציל קלוי.

## 5.9 מוצרי בוקר, מאפים ודיל בוקר

בעמדה החלבית ימכרו בכל יום החל משעות הפתיחה ועד לסגירה מוצרים שיוכלו הסועדים לרכוש.

מאפי בוקר מלוחים ומתוקים - אפייה במקום (בשלבים) מבצק קפוא (יוגשו כול היום)

**מאפים מבצק חמאה (גדולים 140 גרם, קטנים 40-60 גרם):**

1. מגוון של מאפים מתוקים:

א. חמאה, שוקולד, שקדים.

ב. שנייק קינמון, וניל עם שוקולד צ'יפס.

ג. מאפה גבינה מתוק.

2. **מגוון של בורקסים ומאפים מלוחים (גדולים 140 גרם, קטנים 40-60 גרם):**

א. גבינה, תפוז"א, שבלול תרד, פיצה, חצילים.

ב. אצבעות גבינה.

**דגש - המאפים ימכרו ביום אפייתם בלבד ויעברו חימום בתנור לפני הגשתם לסועדים.**

3. **מגוון קינוחים בכוסות:**

א. מוזלי קטן וגדול (יוגש בכול היום) - יוגרט טבעי מוגש עם סלט פירות העונה/פירות יער/תותים וקצפת, גרנולה וסילאן.

ב. מוזלי טרופי – יוגרט עיזים, עם בננות, שוקולד מקופלת, גרנולה ושקדים.

ג. סלט פירות העונה (יוגש בכול היום) - מבחר פירות טריים (לפחות ארבעה (4) סוגים) בכוס 330 מ"ל + מכסה כיפה.

ד. קוביות אבטיח (בעונה יולי ועד ספטמבר) - קוביות אבטיח בכוס 330 מ"ל + מכסה כיפה.

ה. קוביות בולגרית לאבטיח 50 גרם (במכסה "רוכב").

4. דיל בוקר (עד 11:00) מחיר דיל בוקר יהיה זול יותר מקניית שני הפריטים בנפרד:

א. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + מאפה שמרים/עלים גדול.

ב. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + מאפה שמרים/עלים קטן.

ג. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + כריך מיני (בלחמנייה 50 גרם).

## 5.10 שתייה קרה וחמה

בנוסף לשתייה המפורטת בפרק "בפרק שתייה קרה" ימכור הספק בעמדה החלבית:

1. מיצי פירות שחוטים במקום:
  - א. מיץ תפוזים שחוט טבעי 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  - ב. מיץ גזר שחוט - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  - ג. מיץ תפוחים שחוט - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  - ד. מיץ גזר עם סלק/גינג'ר - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
2. אייס קפה רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
3. אייס קפה קל/דיאט רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
4. סוגי הקפה והשתייה החמה שתימכר:
  - א. אספרסו - קצר/ארוך/כפול.
  - ב. קפוצ'ינו (הפוך) – קטן/רגיל/גדול.
  - ג. מקיאטו- קצר/ארוך/כפול.
  - ד. אמריקנו - רגיל/גדול.
  - ה. קפה שחור.
  - ו. תה במבחר טעמים/עם נענע.
  - ז. סיידר חם – רגיל/גדול.
  - ח. שוקו חם/קר - קטן/גדול.
5. דגשים:
  - א. ניתן להזמין את כל משקאות הקפה נטולי קפאין.
  - ב. ניתן לקבל את כל המשקאות עם חלב סויה, חלב 3% ו 1%, חלב שקדים (ללא תוספת תשלום).
6. עמדת סוכרים - הספק יתחזק, ימלא וינקה את עמדת הסוכרים הצמודה, העמדה תכיל:
  - א. סוכר לבן וחום בשקית אישי.
  - ב. סוכרלייט בשקית אישית.
  - ג. בוחשנים.
  - ד. קשים עטופים.
  - ה. קיסמים עטופים.
  - ו. מלח ופלפל אישיים.
  - ז. קינמון וקקאו במלחיות נירוסטה עם ידית – מסומן במכונת תוויות.
  - ח. מפיות נייר טישו.
  - ט. מכסים לכוסות בכל הגדלים.
  - י. מנשא לשתי (2) כוסות.

## פרק 6 – הפעלה בחופשות ובמצב מיוחד בעורף

המכללה הינה מוסד אקדמאי ומשכך ישנם חופשות סמסטר ותקופות מבחנים, בתקופות אלו מספר הסטודנטים ועובדי המכללה נמוך משמעותית.

בנוסף, לאור מיקום המכללה, בעיתות חירום ובמצב מיוחד בעורף נאלצת המכללה לצמצם את פעולתה ואף לסגור את שעריה.

פרק זה בא להסדיר את אופן פעילות מערכי ההסעדה, זמני פעילות מערך ההסעדה וכ"א הנדרש.

מספר עובדים	הפריטים והשירותים שינתנו	שעות פעילות	מערך הסעדה פעיל	תקופת לימודים	הגדרת הפעילות
8	כל השירותים ניתנים כרגיל	בהתאם לקבוע במפרט	בשרי וחלבי	סמסטר א' אוק'-פבר' סמסטר ב' מרץ - יוני	שגרה
4	מפרט הסעדה חלבי רגיל למעט שלא יוגשו פסטות ומנות חמות	א'ה' - 8:00-17:00	חלבי	יוני – אוק'	תקופת מבחנים
4	2-3 מנות עיקרית 2 סוגי פחמימות 1 סוג ירק סוגי סלטים לבחירה	11:30-14:30	בשרי מצומצם	יוני – אוק'	תקופת מבחנים
2	מאפים מתוקים ומלוחים שתייה חמה שתייה קרה כריכים וסלטים מוכנים חטיפים וממתקים גלידות וארטיקים	8:00-12:30	חלבי מצומצם	ימי שישי ומצב חירום ללא פעילות לימודית	מצומצם

### 1. דגשים לכ"א:

א. המזמינה רשאית להודיע לספק כי עליו להגדיל את מספר העובדים בכל שלב ובהודעה של 24 שעות מראש.

## פרק 7 - כיבודים

## 7.1 מפרט כיבודים

1. במכללה מקיימים מעת לעת, כיבודים ואירועים שונים.
2. המזמינה **אינה מתחייבת** לרכוש ו/או להזמין בסכום או בכמות כלשהי ומובהר כי המזמינה רשאית להזמין כיבודים גם מספקים חיצוניים על פי שיקול דעתה.
3. בחלק מהכיבודים מוגש כיבוד חלבי/בשרי או פרווה, הכל בהתאם להזמנה שיקבל הספק.
4. ככלל הספק יכין את הכיבודים/מגשי האירוח באתר המזמינה, בהתאם להזמנה (חלבי/בשרי/פרווה).
5. ספק ההסעדה יהיה **רשאי** לעבוד עם ספקי משנה לצורך אספקת כיבודים, ספקי המשנה יאושרו על ידי המזמינה מראש.
6. המחירים שיגיש ספק ההסעדה יכללו גם את עלות כח האדם הדרושה להכנות וכלי ההגשה הנדרשים, הגשת הכיבוד ופינוי הכיבוד בסיום הישיבה, כולל ניקיון השולחן ואזור ההגשה בסיום הישיבה וכמובן כול שאר ההוצאות לרבות: שינוע הכיבוד, עלות מזון ומשקאות, כלים רב פעמיים.
7. חלק מהכיבודים מוגדרים לפי חבילות כיבוד וחלק בפריטים בודדים המסודרים בטבלה.
  - א. מטרת הטבלה היא לאפשר למזמינה להרכיב בעצמו את הכיבוד שיגישו, בנוסף לחבילות כיבוד שהוגדרו.
8. **שעות הגשת הכיבודים 07:00 ועד 18:00 לכל כמות שתוזמן.** הגשת הכיבוד תהיה גם בשעות ארוחת הצהריים והערב ועל ספק ההסעדה להתארגן במידת הצורך בכ"א נוסף לעזרה על חשבונו בכדי לא לפגוע בהסעדה השוטפת.
9. מובהר כי על ספק ההסעדה להקפיד כי:
  - א. ככלל הכיבוד יוגש בכלים חד"פ יהיו איכותיים, קשיחים, מתכלים ומשודרגים.
    - 1) כל כלי ההגשה יהיו מאותו הסוג.
    - 2) בחלק מהכיבודים יש צורך במזנונים, בעריכת שולחנות עם מפות בד, על הספק להיערך בהתאם לאפשרות זו.
  - ב. הכיבוד יסודר בצורה אסטטית ומרשימה במקום שבו יוגדר.
  - ג. חובה להקפיד לעמוד בזמנים ולהיות מוכן במקום שהוזמן (ולוודא שהמזגן מופעל מראש בחללים סגורים) לפחות 15 דקות לפני תחילת הישיבה/אירוע ובאירועים של מעל 100 משתתפים 20 דקות לפני.
  - ד. המזמינה יכול לבקש כי השתיה תימזג מראש בכוסות עד גובה 70% מנפח הכוס.
10. המזמינה יכולה לבחור ולשנות את התמהיל של פריט הכיבוד ואת אחוזי השומן בגבינות
11. כל המוצרים שמוגשים סגורים (כגון שתיה קרה או פריטי שתיה חמה) חייבים להגיע עם תוקף ארוך של לפחות 60 יום.
12. הכיבודים יסופקו באריזות של חצי ק"ג, ק"ג או יותר לבחירת המזמינה.
13. כל הכיבודים כוללים סידור של המוצרים, הבאה לחדר שנקבע ופינוי בסוף ישיבה/דיון/אירוע.
14. הכיבודים כוללים את כלי ההגשה, מפיות, כלי סועד חד"פ או רב פעמיים לבחירת המזמינה.

15. כל כיבוד שיוגש על ידי ספק ההסעדה לחדרי ישיבות יפונה ע"י ספק ההסעדה וחדר הישיבות ינוקה על ידי עובדי הניקיון מטעם המזמינה.

מס"ד	סוג הכיבוד	הצעת מחיר לפי	הערות והגדרות
1	חבילת כיבוד מספר 1	1 סועד	מאפה שמרים ועלים מיני מתוקים ומלוחים (3 יחידות לאדם) או מארז עוגיות יבשות מתוקות ומלוחות (5 יחידות לאדם) + מים מינרליים/סודה בבקבוקים אישיים
2	חבילת כיבוד מספר 2	1 סועד	<b>חבילת כיבוד 1</b> + מבחר כריכונים מיני בשרי/פרווה/חלבי [לפחות 2 יחידות לאדם] + ירקות חתוכים (120 גרם לאדם) + פירות רגילים חתוכים (120 גרם לאדם)
3	חבילת כיבוד מספר 3	1 סועד	<b>חבילת כיבוד 2</b> + מוזלי מיני (1 לאדם) + פיצה אישית (1 לכל 4 משתתפים)
4	כיבוד לט"ו בשבט	1 סועד	מיקס פירות יבשים : משמש, שזיף, תמר מג'והל, שקדים ואגוזים למיניהם - טבעיים, ללא מלח. כל סוג בשיעור זהה במיקס - 100 גרם לסועד
5	כיבוד לפורים	1 סועד	מבחר מיני אוזני המן כ - 40 גרם ליחידה, 3 יחידות לסועד
6	כיבוד לראש השנה - ההרמת כוסית	1 סועד	רבעי תפוח עץ לפחות 100 גרם לסועד + קערת דבש לטבילה (15 גרם לסועד) ועוגת דבש, 100 גרם לסועד + כוס יין אדום פשוט, ישראלי (100 מ"ל לסועד בכוס חד"פ על רגל)
7	סופגניות מיני	1 סועד	מיני סופגניות במילויים שונים (לפחות 3 סוגים), סופגנייה לסועד במשקל של כ - 80 גרם
8	כיבוד לחנוכה	1 סועד	מיני סופגניות במילויים שונים במשקל של כ - 80 גרם + ספינג' + דונאטס (סופגנייה לסועד), לביבות מתוקות, לביבות מלוחות (2 לסועד)
9	מארז עוגיות יבשות מתוקות בסיסי אריזה מוסדית	0.5 או 1 ק"ג	מיקס של לפחות 5 סוגים
10	מארז עוגיות יבשות מתוקות איכותיות מחמאה או פרווה ו/או מותג ו/או קונדיטוריה	0.5 או 1 ק"ג	מיקס של לפחות 5 סוגים
11	מארז עוגיות מלוחות בסיסי אריזה מוסדית	0.5 או 1 ק"ג	מיקס של 3 סוגים לפחות
12	מארז עוגיות יבשות מלוחות איכותיות ו/או מותג ו/או קונדיטוריה המזמינה	0.5 או 1 ק"ג	קנטוצ'יני, פלורנטיין, סבלה חמאה/ פרווה גרנולה, אוזני פיל, שוקולד ציפס, לוטוס - מיקס שווה מכל סוג 3 סוגים לבחירת המזמינה
13	מארז עוגות בחושות אפייה עצמית	0.5 או 1 ק"ג	2 סוגים לפחות
14	מארז מאפי שמרים/ בחושות מיני פרווה או חלבי (3 סוגים לבחירת המזמינה)	0.5 או 1 ק"ג	בריוש חמאה / פרווה, קרואסון חמאה / פרווה, שנק וניל, מאפה תפוחי, קרואסון שוקולד, מאפה פרג, שנק צימוקים וקינמון, שבלול אגוזים, מאפיין גזר, מאפיין אוכמניות, מאפיין שוקולד - כמות שווה מכל סוג

<p>עלים גבינה, עלים תפוחי"א, פילאס תפוחי"א ובצל, פילאס פטריות, פילאס חצילים פילאס תרד, עלים תפוחי"א, עלים פיצה / פרווה, עלים חציל ביצה - כמות שווה מכל סוג</p>	<p>0.5 או 1 ק"ג</p>	<p>מארז מאפי עלים מלוחים (3 סוגים לבחירת המזמינה)</p>	<p>15</p>
<p>משמש, תאנים, שיזף ותמרים - כמות שווה מכל סוג</p>	<p>0.5 או 1 ק"ג</p>	<p>פלטת פירות יבשים</p>	<p>16</p>
<p>לבחירה 3 סוגים שונים בכל מארז – לחמניות או פיתות ביס או פרעצל מיני 40-50 גרם במגוון מילויים הכוללים בכל לחמניה: ממרח משתנה 10-15 גרם (מיונז/איולי/טחינה/פסטו/ממרח עגבניות), מרכיב עיקרי 35 גרם (סלט טונה/בולגרית/גבינת עיזים/גביני"צ/אבוקדו/סביח/חביתה/ביצה קשה או בשרי: חזה עוף/פסטרמה נתח שלם/כתף בקר/שווארמה) בתוספת 25 גרם פרוסות ירקות טריים או אנטיפסטי (פלפל/חציל/בטטה).</p> <p>דוגמאות שהמזמינה תוכל לבחור מהן:  <b>מיני פופאי</b>: חביתת ירק עם טחינה וירקות טריים  <b>מיני סביח</b>: טחינה, חציל קלוי וביצה קשה, מלפפון כבוש, פטרוזיליה ועגבנייה  <b>מיני פריקסה</b>: טונה, עריסה, תפוחי"א מאודה, ביצה קשה וחסה  <b>מיני סלט ביצים</b>: חסה, מיונז סלייסים של עגבנייה.  <b>מיני מוצרלה</b>: סלייסים של עגבנייה, עלי ריחן שלמים, חמאה/מיונז, ממרח בטעם פיצה.  <b>מיני צפתית</b>: ממרח עגבניות מיובשות, ממרח פסטו, סלייסים של עגבנייה, סלייסים של מלפפון, חסה ערבית שבבי שום.  <b>מיני גאודה</b>: גבינת שמנת וזיתים ירוקים  <b>מיני כריך סלט עוף</b>: מיונז, ציילי מתוק, לבבות דקל, חסה, סלייסים של עגבנייה.  <b>מיני כריך רוסטביף סינטה</b>: מיונז חזרת, מלפפון כבוש, חסה, סלייסים של עגבנייה</p>	<p>0.5 או 1 ק"ג</p>	<p>מארז כריכונים חלבי/פרווה/בשרי - סוגים למילוי לבחירת המזמינה - לפחות 10 יחידות ב 1 ק"ג</p>	<p>17</p>
<p>הכוונה לפרוסות באגט צליות עם ממרחים או ברקטים מעל בתוספת טונה/אבוקדו/נקניק/גבינות וירקות טריים או קלויים - קיימת חשיבות לנראו מעולה. 4 סוגים בכל פלטה (חלבי/פרווה/בשרי)</p>	<p>0.5 או 1 ק"ג</p>	<p>מארז קנאפסים חלבי/פרווה/בשרי - לפחות 15 יחידות ב 1 ק"ג</p>	<p>18</p>
<p>כנאפה בכלים אישיים בסבוסה שבאקיה בקלוואה</p>	<p>0.5 או 1 ק"ג</p>	<p>מארז פטיסרי מזרח תיכון – מיקס שווה מכל סוג. מארז זה ניתן להזמין באריזת ק"ג בלבד</p>	<p>19</p>



20	מארז כריכים ללא לחם – מיקס שווה מכל סוג מארז זה ניתן להזמין באריזת ק"ג בלבד	0.5 או 1 ק"ג	חסה פריכה, סלט עוף קר ספרינג רול מנייר אורז מלא בירקות ונתחונני עוף כריך מפורטובלו ענקית וירקות אנטיפסטי, פסטו סביח רול – טחינה, ביצה קשה, מלפפון כבוש עטופים בחציל מטוגן
21	מארז מיני ניו יורק בייגלס ופרעצלס – מיקס שווה מכל סוג	0.5 או 1 ק"ג	מיני בייגלס ופרעצל בטעמים : גבינת שמנת סלט ביצים קורנביף ירקות קלויים סלמון מעושן
22	סושי טורטיה - כ 30 יחידות ב 1 ק"ג	0.5 או 1 ק"ג	הכוונה למיני-טורטיות מקסיקניות, מגולגלות בשלושה טעמים וצבעים לפחות וחתוכות לטבעות במילוי גבינות/טונה/סביח בתוספת ממרח וירקות טריים וקלויים - משקל כל יחידה לאחר חיתוך לטבעות כ-30 גרם, מילוי מרוח על כל הטורטיה.
23	מארז חמוצי השוק - מיקס בכמות שווה 5 סוגים לבחירת המזמינה למארז	0.5 או 1 ק"ג	מלפפון כבוש, זיתי מנוזלינו, חציל כבוש, זיתי קלמטה, טורשי, קימצ'י, תאסוס, מרוקאי מתובל, לפת וסלק כבושים, לבבות דקל, תירס גמדי
24	מארז מתאבנים וחטיפים קרים	0.5 או 1 ק"ג	מתאבנים, 2 סוגים לבחירה מראש כגון: מקלות פרמז'ן, לחמניות שום גריסיני, שברי פרצל סניידר במבחר טעמים, תפו"א דרוס עם שמנת חמוצה / ממרח טופו, קנלוני מטוגן במילוי אבוקדו/ סביצה/ קוביות טופו, שיפודי חלומי /שיפודי ירקות קלויים, מטיאס ובצל סגול על קלתית פריכה, מדליוני סושי – סלמון מעושן/ירקות, כריכי חסה במילוי ירקות קלויים/ סלט עוף, טאקוס מלאים באבוקדו ושמנת חמוצה, מיני עראייס בשר / פטריות, מיני בורקס טורקי "פינוקים"
25	מארז פירות טריים חתוכים ומפולטים - מיקס שווה מכל סוג (4 סוגים לפחות לבחירה)	0.5 או 1 ק"ג	תפוח, אגס, שזיף, אפרסק, אפרסמון/תפוז, אבטיח ומלון
26	מארז פירות טריים מיוחדים חתוכים ומפולטים - מיקס שווה מכל סוג	0.5 או 1 ק"ג	ענבים, תותים, אננס, קיווי, דובדבנים
27	מארז פירות טריים שלמים - מיקס שווה מכל סוג (4 סוגים לפחות לבחירה)	0.5 או 1 ק"ג	תפוח, אגס, אפרסק, שזיף, קלמנטינה
28	מארז אבטיח ומלון	0.5 או 1 ק"ג	קלוף, ללא גרעינים, ניתן לבקש רק אבטיח
29	מארז אבטיח ובולגרית	0.5 או 1 ק"ג	אבטיח קלוף וללא גרעינים 850 גרם + 150 גרם בולגרית
30	מארז ירקות חתוכים - מיקס שווה מכל סוג	0.5 או 1 ק"ג	מלפפון, גזר, פלפלים 2 צבעים ועגבניות שרי - מוגש עם 100 גרם מטבל אלף האיים או טחינה

31	מארז גבינות רגילות - כמות שווה מכל סוג	0.5 או 1 ק"ג	צהובה 28%, בולגרית 5%, צפתית 5%, שמנת 5%
32	מארז גבינות מיוחדות - כמות שווה מכל סוג	0.5 או 1 ק"ג	רוקפור, עיזים, קשקבל ובולגרית 5%
33	צלחת פירות טריים לטו בשבט או לכל מועד אחר	200 גרם לצלחת	פירות טריים: רימון, אננס, קווי, אפרסמון, אגס, תותים, ענבים
34	מיני מוזלי	1 יחידה	כוסות חד או רב פעמיות - יוגורט 1.5%-3% (70 גרם) + סלט פירות העונה טריים (4 סוגי פרי במשקל 40 גרם) + גרנולה (15 גרם) + 1 דבש אישי
35	מוזלי כוח	1 יחידה	כוסות חד או רב פעמיות - יוגורט 1.5%-3% (70 גרם) + סלט פירות העונה טריים (4 סוגי פרי במשקל 40 גרם) + גרנולה (15 גרם) + 1 סילאן אישי + זרעי צייה (3 גרם) + גרעיני דלעת וחמנייה קלויים (מיקס שווה 5 גרם) + פיסטוק (5 גרם).
36	מגש פיצה אישי 22 ס"מ	1 יחידה	רוטב עגבניות 80 גרם + גבינה צהובה מגורדת 28% אמיתית 100 גרם + תוספת לבחירה
37	פחיות 330 מ"ל שתייה מוגזת וממותקת של החברה המרכזית (כל הסוגים)	1 יחידה	כל השתייה תוגש קרה מאוד עם כוסות חד פעמיות (איכותיות וקשיחות בנפח 250 מ"ל) או רב פעמיות לבחירת המזמינה
38	מים מינרליים 0.5 ליטר	1 יחידה	כל השתייה תוגש קרה מאוד עם כוסות חד פעמיות (איכותיות וקשיחות בנפח 250 מ"ל) או רב פעמיות לבחירת המזמינה
39	בקבוק שתייה מוגזת וממותקת של החברה המרכזית (כל הסוגים) 1.5 ליטר	1 יחידה	כל השתייה תוגש קרה מאוד עם כוסות חד פעמיות (איכותיות וקשיחות בנפח 250 מ"ל) או רב פעמיות לבחירת המזמינה
40	סודה בקבוק 0.25 ליטר	1 יחידה	כל השתייה תוגש קרה מאוד עם כוסות חד פעמיות (איכותיות וקשיחות בנפח 250 מ"ל) או רב פעמיות לבחירת המזמינה
41	ענבים/תפוזים/אשכוליות 1.5-2 ליטר	1 יחידה	כל השתייה תוגש קרה מאוד עם כוסות חד פעמיות (איכותיות וקשיחות בנפח 250 מ"ל) או רב פעמיות לבחירת המזמינה

**16. הגדרת לוחות זמנים להזמנה:**

- א. ככלל יעשה מאמץ מצד המזמינה להודיע לספק על כיבודים מוקדם ככל שניתן.
- ב. הזמנת כיבוד תעשה 48 שעות טרם מועד האספקה הנדרש.
- ג. למזמינה שמורה הזכות לבקש, מעת לעת, מספק ההסעדה לספק כיבוד להזמנה בטווח זמן קצר מ – 48 שעות.

**17. שיטת ההזמנה:**

- א. על ספק ההסעדה הזוכה ליצר טופס או אפליקציה (בהתאם להחלטת המזמינה) של הזמנה לכיבודים.
- 1) טופס ההזמנה יאושר על ידי נציג המזמינה.

## פרק 8 - כ"א ספק ההסעדה

### 8.1 הנחיות כ"א

ספק ההסעדה ישא באחריות מלאה לבריאותם, בטיחותם וביטחונם של עובדיו ושל השוהים במכללה לרבות הסטודנטים, העובדים, אורחים וכל הפוקדים את מערכי ההסעדה בכל הקשור ישירות לשירותים אותו הוא מספק, וכן גם יינקט בכל הצעדים הנדרשים לאבטחת באי המכללה ואורחיה הנהנים משירותיו וסועדי מערכי ההסעדה לרבות העסקת עובדים מהימנים, פיקוח על ספקיו, ביקורות והתייעצות עם הרשויות השונות בכל הנדרש למילוי מחויבות זו. במידה ויתבקש, יגיש ספק ההסעדה דו"ח לנציג מטעם המזמינה המפרט את שמות העובדים בפועל במערך ההסעדה וכן את שמות העובדים החסרים או כאלו שעזבו.

1. כל עובדי הספק, אשר יועסקו על ידו, יהיו בעלי תעודת זהות ישראלית, ללא עבר פלילי ומעל גיל 18.
2. למזמינה זכות סירוב שהמציע יעסיק מי מעובדיו בכל עת ולכל תקופת ההתקשרות ובכפוף לחוק האכיפה.
3. ככלל על הספק לדאוג למספר עובדים הרצוי בכדי למלא את כל הדרישות להפעלה נכונה, בטוחה ואיכותית של הקפיטריה אך לא פחות מהתקן שנקבע ע"י המזמינה.
4. מנהל מערך ההסעדה יהיה נוכח במערכי ההסעדה בכל יום בשעות הארוחה וינהל את הסרוויס.

#### תקני כ"א נדרשים להפעלת מערך ההסעדה:

1. ספק ההסעדה ידאג לכמות מספקת של כ"א איכותי ומקצועי בכל עת.
2. כמות כח האדם במערך ההסעדה לא תפחת בכל מקרה מתקן המינימום שנקבע וכפי שיתואר בהמשך, במקרה של חוסרים ביום ספציפי באחריותו להשלים את כ"א לתקן הנדרש.
3. במידה והיקף המשרות המפורט מטה לא יענה על דרישות המכללה, יוסיף ספק ההסעדה כ"א מתאים על חשבונו.
4. מנהל מערך ההסעדה יעבור שיחת היכרות ויאושר ע"י נציג המזמינה.

#### הדרכות עובדים:

הספק מתחייב להעביר לכל עובדיו במכללה את ההדרכות הבאות, בתדירות המצוינת (במידה והחוק דורש תדירות גבוהה יותר ימלא ספק ההסעדה אחר דרישות החוק):

#### 1. הדרכת בטיחות מזון

- א. הדרכה מרוכזת לפחות כל 6 חודשים ובכניסת עובד חדש לעבודה.
- ב. את ההדרכה המרוכזת יעביר מהנדס/טכנולוג מזון או רופא וטרינר.
- ג. הדרכה לעובד חדש שנקלט יעביר מנהל מערך ההסעדה שיוכשר כנאמן בטיחות מזון.
- ד. מנהל מערך ההסעדה או עובד אחר מוגדר יוסמך להיות נאמך בטיחות מזון ויהיה עם קורס ותעודה מטעם משרד הבריאות.

2. הדרכת בטיחות בעבודה

הדרכה מרוכזת לפחות כל 6 חודשים ובכניסת עובד חדש לעבודה בנושאים הבאים:

- א. כללי בטיחות לעובדים.
- ב. כללי גהות במטבח.
- ג. מצבי חירום: שריפה/פגיעה גופנית/החלקה/פציעה.
- ד. שימוש באמצעי מיגון.
- ה. סיכונים במטבח.
- ו. שימוש בסולמות.
- ז. שימוש בציוד כיבוי אש.
- ח. עזרה ראשונה.
- ט. שימוש בחומרי ניקוי.

**דגש** - את ההדרכה לעובד חדש שנקלט יעביר מנהל מערך ההסעדה שיוכשר כנאמן בטיחות בעבודה.

3. הדרכה קולינארית ושירות

- א. הדרכה מרוכזת לטבחים ולמגישים לפחות כל 6 חודשים.
- ב. ההדרכה תועבר ע"י שף מקצועי מומחה ומרצה מומחה לתחום השירות.
- ג. כל ההדרכות יועברו לנציג המכללה בעותק שיכלול את שם מעביר ההדרכה, נושאי ההדרכה, שמות המשתתפים וחתימתם.

4. טיפול בתלונות:

- א. כחלק מתפקידו מנהל מערך ההסעדה יהיה אחראי על הקשר הישיר עם נציג מטעם המזמינה ו/או מי מטעמו ויהיה שותף קבוע בוועדת המזון אשר המזמינה עורך אחת לתקופה.
- ב. תלונות ובקשות מיוחדות של המזמינה יועברו באמצעות נציג למנהל מערך ההסעדה.
- ג. על מנהל המערך החובה להשיב לתלונות המזמינה באותו יום שנתקבלה אצלו התלונה באם התקבלה עד בשעה 16:00 או עד השעה 10:00 למחרת באם התקבלה התלונה לאחר השעה 16:00.
- ד. תלונות יבדקו ע"י מנהל המערך אישית, ותשובה בכתב על התלונה תועבר לנציג המזמינה ו/או מי מטעמה הנמצא בקשר עם מנהל מערך ההסעדה. התלונה תישמר ע"י הספק בקובץ מיוחד לצורך תיעוד.

## 8.2 תקן כ"א

תיאור המשרות להלן מופיע בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד, ואין בכך כל משמעות להעדפה או הוראה שמעבירה המזמינה לספק ההסעדה באשר למינו של המועסק, ובכל מקרה תיאורי המשרות מתייחסות לנשים וגברים כאחד.

תקן מינימום שנדרש להפעלת מערך ההסעדה:

### מערך הסעדה בשרי וחלבי

מחלקה	תיאור התפקיד	מס' עובדים	הערות
הנהלה	מנהל מערך ההסעדה	1	בעל ניסיון של לפחות 5 שנים בשירותי הסעדה בתור מנהל מערך הסעדה או בית קפה או מסעדה שהסעידו לפחות 300 איש ביום לארוחת צהריים במטבח מבשל מנהל ההסעדה יהיה עם השכלה הקשורה למזון ותודעת שירות גבוהה ויהיה אחראי על כלל הפעילות של הספק במכללה.
כשרות	משגיח כשרות	1	יהיה אחראי על כל נושא הכשרות במערך ההסעדה הבשרי והחלבי – היקף משרתו יקבע על ידי הרבנות המקומית שמנפיקה את תעודת הכשרות
מטבח וכללי	טבחים	2	יהיו עם הכשרה מקצועית קולינרית/לימודי טבחות, או אחר באישור המזמינה. בשעת ארוחת הצהריים יעזרו בהגשה
מטבח וכללי	שירות/הגשה	1	עד שעת הארוחה יעבוד במטלות שונות של המטבח כפי שיונחה על ידי מנהל המערך ובארוחת הצהריים יעזור בתפעול הארוחה ע"פ הצורך
מטבח וכללי	בריסטה	1	בעל ניסיון של לפחות 3 שנים בתור מנהל קפיטריות או אחראי משמרת ברשתות בתי קפה, בעל ניסיון והכשרה קולינרית והכנת קפה.
מטבח וכללי	קופאי/הגשה	1	-
הדחת כלים וניקיון	עובדים כללים וניקיון	1	אחראי על ניקיון מערכי ההסעדה ושטיפת כלים
כללי	סה"כ כ"א נדרש	8	משרות מלאות

### 8.3 הופעה ולבוש עובדי הספק

על ספק ההסעדה לצייד את עובדיו במדים נקיים, נעלי עבודה תקניות ובכובעים במסגרת עבודתם. הנחיות כלליות להופעה ולבוש:

1. יש להקפיד על הופעה נאה ומסודרת, שיער אסוף וגילוח.
2. בעבודה במטבח יהיו כל העובדים עם כובע רשת עם שיער אסוף בתוכו.
3. בעלי/ות שיער ארוך שעובדים במזון, יאספו אותו לתוך כובע רשת סגור.
4. ספק ההסעדה יעבוד עם 2 סוגי סטים, סט אחד לשעות הבוקר וההכנות, הסט השני להגשה.
5. כל עובד יקבל סטים ע"פ הפירוט הבא:
  - א. קיץ – 5 חולצות + 4 מכנסיים + 2 כובעים.
  - ב. חורף – 5 חולצות + 3 מכנסיים + 2 כובעים.
- ג. ספק ההסעדה ידאג לכבס את המדים של כלל נותני השירותים מטעמו. פעם בשבוע, בימי חמישי יחלק ספק ההסעדה לכל עובד את סט המדים שלו לשבוע הבא.
6. כל העובדים חייבים לנעול נעליים בטיחות גבוהות סגורות ונגד החלקה.
  - א. אין לנעול כפכפים או נעלי קרוקס או כל נעל פתוחה אחרת.
7. על העובדים ללבוש בגדי עבודה הדוקים לגוף עם שרוולים מכופתרים ותגי שם.
  - א. בעבודה מול מקור חום (ציפסר, גריל, תנור וכו') חובה לעבוד עם שרוולים ארוכים.
8. כל העובדים חייבים לחבוש כיסוי ראש (כובע מגישה, כובע טבח/ית).
9. אין לענווד תכשיטים ושעון למעט טבעת נישואין.
10. ההופעה הכללית של כל העובדים חייבת להיות נקייה, נאה ומסודרת.
11. חובה על העובדים להחליף את חולצתם לפני תחילת הארוחה ולהגיש עם חולצה נקיה ומגוהצת עימה לא עבדו עד תחילת הארוחה.
12. אין להגיש ולעבוד מול הסועדים עם מדים מלוכלכים ועם סינר ניילון וכובע רשת
13. היגיינה אישית - באחריות מנהל המערך לוודא בכל יום את הדברים הבאים:
  - א. גילוח, גזיזת ציפורניים וניקיון, ללא לק/בניית צפרניים
  - ב. פצעים פתוחים (עובד עם פצע פתוח לא יועסק בעבודה) – עובדים עם פצעים פשוטים ישימו עליהם פלסטר בצבע כחול ומעל כפפה בצבע כחול, למניעת מקרה של נפילת פלסטר למזון ללא תשומת לב.
  - ג. במידה ויש מגע ביד עם המנה העיקרית (לדוגמא בפינת שף) יעבוד הטבח/המגיש עם כפפות חד"פ וידאג להחליפה מעת לעת או לאחר שנגע במשטח מזוהם.

## פרק 9 – הנחיות טכניות ותפעוליות

### 9.1 רענון תפריטים

פעם בשנה (פעם בשרי ו/או חלבי), בתאום עם המזמינה יקיים הספק ימי טעימות לעדכון ודיון בחידוש ורענון התפריטים במערך החלבי והבשרי. באחריות הספק להציג מנות חדשות, רעיונות וחידושים לתפריט המוצע תוך התחשבות בתלונות הסועדים, עונות השנה וטרנדים חדשים. הטעימות יתקיימו בזמן חופשת הסמסטר.

#### 1. הספק יציג למערך הבשרי לפחות את המנות החדשות הבאות:

- א. ארבע (4) מנות עיקריות.
- ב. שתי (2) מנות טבעוניות.
- ג. ארבעה (4) סוגי סלטים.

#### 2. הספק יציג למערך החלבי לפחות את המנות החדשות הבאות:

- א. שני (2) כריכים.
- ב. שתי (2) סלטים.
- ג. שתי (2) מנות ארוזות למקרר הפתוח.

3. את יום הטעימות יעביר מנהל מערך ההסעדה מטעם הספק ביחד עם שף החברה.
4. יום הטעימות יתקיים בשעות 15:00 ואילך לאחר שעות הארוחה, ליד כול מנה יהיה שלט מודפס עם תיאור המנה.
5. הטעימות יכילו רק מנות שניתן להגיש ולא מנות "פינוק" לארוחת הטעימה.
6. עלות יום הטעימות תהא על חשבון הספק.
7. מנהל מערך ההסעדה מטעם הספק ירשום פרוטוקול ליום הטעימות וכן את המנות שאושרו להכנסה לתפריט חדש ע"י נציג המכללה.
8. המשתתפים בטעימות יהיו נציגי רכש, משא"ן, נציג אגודת הסטודנטים ונוספים ע"פ בחירת המכללה, סה"כ כ – נציגי המכללה.
9. דרוג המנות ע"י הטועמים ידרגו את המנה מחלש (1) ועד מצוין (5).
10. הספק יתאם עם הלקוח את התאריך ליום הטעימות (לפחות חודש מראש).
11. הספק יציג לנציג ההסעדה את המנות שיוגשו כאשר נציג ההסעדה יכול להוריד/להוסיף מנות ע"פ שיקול דעתו.
12. חישוב המנות יהיה כאשר כל מנה אשר קיבלה את הציון המשוקלל 8 (מראה + טעם) תיכנס לתפריט אוטומטי כאשר מנות אשר יקבלו את הציון 7.5 יכנסו רק לאחר שעברו שדרוג ובאישור הלקוח.

## 9.2 קישוט המזון והצגתו

1. ספק ההסעדה ידאג להחליף תבניות/מחבתות/סירים יבשים, שרופים ועקומים לפני הנחתם בפסי החלוקה והצגתן לסועדים, יש להקפיד כי לא יוצגו תבניות עם כיתוב עליהם.
2. אין להגיש בכלי אמייל.
3. מנות עיקריות יוגשו במחבתות וסירים או בתבניות גסטרונום בעומק 6.5 בלבד.
4. תוספות פחמימה, ירק מבושל וסלטים יוגשו במחבתות וסירים או בתבניות עד עומק 10 בלבד.
5. חובה על ספק ההסעדה לקשט את המזון המוצג לסועדים:
  - א. הקישוט הינו חלק בלתי נפרד מהמנה וע"ח ספק ההסעדה.
  - ב. הקישוט חייב להיות אכיל ומתאים למנה המקושטת.
  - ג. הקישוט צריך להבליט את המוצר ולהוסיף צבעים לפס החלוקה.
  - ד. יש להתאים את הקישוט לסוג המנה המוגשת ובכל מקרה אין לקשט באותו קישוט יותר משלושה (3) פריטי מזון.
  - ה. יש להקפיד כי המזון יהיה מקושט מתחילת הארוחה ועד לסיומה.
  - ו. על ספק ההסעדה לוודא כי מצוי בידי מלאי קישוט לאורך הארוחה כולה.
  - ז. קישוטים אפשריים:
    - 1) ירקות קלויים: פלפלים, עגבניות, בצל אפוי ומטוגן, חצילים, בטטות וכו'.
    - 2) עשבי תיבול, בצל ירוק, עירית.
    - 3) שומשום קלוי, קצח, אגוזים ושאר פיצוחים.
    - 4) רטבים חמים: ברביקיו, סיצ'ואן, צ'ילי מתוק, ציר בקר, פטריות וכו'.
    - 5) ירקות טריים ומוקפצים.

### 6. דגשים:

- א. מזון שנראה טוב, צבעוני, צלוי כמו שצריך, מוצרים עם הרבה צבעים כמו מוקפץ טרי שהוכן זה עתה – לא צריכים קישוט.
- ב. בדרך כלל גם מוצרים מטוגנים עם פירורי לחם לא צריכים קישוט (אולי לימונים אך לא חובה על המוצר).
- ג. מוצרים כגון ממולאים שעשויים היטב, רוטב טרי ולא מיובש לא צריכים שום קישוט, אפילו לא פטרוזיליה.

### 7. חשוב:

- א. תבניות מסודרות ונקיות.
- ב. הקפדה על צבעים בין המאכלים – אדום/כתום/ירוק/סגול/לבן/טבעי.
- ג. קישוט שונה ומתאים לכל מוצר.
- ד. קישוט יכול להיות חלק מהמנה, לעיתים אף יותר טעים ממנה (כגון תפוזי שניאפים יחד עם עופות או טבעות חצילים שמשמשות למצע לקבבונים או ירקות ירוקים שמונחים מעל ומתחת לחזה עוף).



## 9.3 הצגת התפריט ושילוט

את התפריט ירכיב מנהל מערך ההסעדה ביחד עם שף החברה, בהתאם למפרט ההסעדה של המכללה, תזונה נכונה, עונות השנה, צבעים, ציוד וכ"א. התפריט יאושר ע"י נציג המכללה.

1. ספק ההסעדה ירכיב תפריט דו שבועי (2 שבועות שונים) ויעביר לאישור המכללה עד ה – 20 לחודש עבור החודש הבא.
  2. התפריט שיורכב יתאים למערך ההסעדה ולעמדות שנקבעו על ידי המכללה, יש להקפיד על גיוון בכלל מרכיבי התפריט, לא לחזור על אותם פריטים במהלך אותו היום, הקפדה על צבעים שונים בכל אחת מהעמדות וכמובן יצירתיות קולינארית.
  3. המכללה תפעיל לפי שיקול דעתה הבלעדי, יועצים מטעמה אשר יסייעו לשף בהכנת התפריטים. מובהר בזאת, כי השף וצוות המטבח ישתפו פעולה באופן מלא עם היועצים ויפעלו בהתאם להנחיות הקולינאריות של נציג המכללה ו/או יועציו בדבר הוספה ו/או גריעה ו/או שינוי ממנות מהתפריט השבועי ו/או החודשי.
  4. למעט הפריטים שהוגדר להם במפרט תדירות הגשה, אין להגיש במהלך השבוע את אותו פריט/מנה יותר מפעם אחת אלא באישור נציג המכללה.
  5. ספק ההסעדה יציג את התפריט היומי בכניסה ויעדכנו אותו בכל יום בכול מדיה שתוחלט ע"י המכללה מעת לעת, לרבות במדיה ממוחשבת, מסכים ו/או בכל שיטה אחרת שהמכללה יבחר.
  6. הספק ידאג למחירון קיר מעוצב לכל עמדה (בשרית וחלבית).
- א. התפריט יהיה תפריט קיר/מערכת ממוחשבת מעוצב שיאושר על ידי נציג המזמינה.

### 7. אי פרסום של ספק ההסעדה

- הספק יהיה רשאי להשתמש בלוגו שלו ו/או של הרשת רק במקומות הבאים:
- ב. חולצות וכובעים לעובדי הספק.
  - ג. מפיות.
  - ד. שלטים לעמדות.
  - ה. שלטונים למנות.
  - ו. כל פרסום אחר לרבות לוגו על קירות או מחירונים ידרוש אישור מהמזמינה.

## 9.4 מחזור מזון

1. מחזור מזון, מזון ממוחזר יחשב מזון שהופרה שרשרת החום או הקור בו הוא אמור להימצא על-מנת לשמור על בטיחותו ושהוגש לסועדים. **הספק לא ימחזר מזון מכל סוג שהוא, וישמיד כל סוג של מזון ששוחזר או שהוגש.**
2. אין למחזר כל מזון מפסי ההגשה ומארונות החימום.
3. סלטי ירקות וסלטים מירקות טריים יושמדו בסוף היום.
4. מנות גריל ומטוגנות יושמדו בסוף ארוחת הצהריים ויוכנו טריים מחדש בסמוך להגשתם.
5. יש לסמן תוקף על כל מוצר שנפתח ולרשום תאריך פתיחה ותאריך תוקף.
  - א. רטבים קרים – תוקף עד 14 יום מהפתיחה.
  - ב. רטבי בישול – תוקף עד 30 יום מהפתיחה (כול עוד עובר רתיחה).
  - ג. תבלינים, דגנים וקיטניות – עד 30 יום מרגע הפתיחה.
6. במידה ויוכן רוטב או ממרח במקום הוא יהיה עם תוקף מקסימלי של 60 שעות. ספק ההסעדה יציין על מיכל האחסון את תאריך ההכנה.
7. שמירת מזון מבושל תותר רק באם עבר צינון מהיר (בלסט ציילר) ועד שעתיים ירדה הטמפ' בו ל 4 מעלות – מובהר כי לא קיים בלסט ציילר באתר כיום (הספק רשאי להביא על חשבונו בלסט ציילר).
  - א. המזון שיעבור צינון מהיר יסומן בטופס יעודי הכולל:
    - (1) שם המוצר וכמות.
    - (2) טמפ' כניסה (צייל מעל 70 מעלות צלזיוס).
    - (3) שעת כניסה.
    - (4) שעת יציאה.
    - (5) טמפ' יציאה (צייל 4 מעלות צלזיוס).
8. במידה ונציג המזמינה מצא פגם בתהליך/במוצרים הוא רשאי להורות לספק ההסעדה להשמיד את הסחורה, ספק ההסעדה רשאי לערער על ההחלטה תוך שעתיים כאשר הסחורה/המוצר יסומן במדבקה בולטת "מוצר פסול" ובמקום ששומר על תהליך הקירור/חימום.
9. במידה ותוך שעתיים ההחלטה של הלקוח לא משתנה הסחורה תיזרק במידי בפקוח של הלקוח כי הסחורה הושמדה.

## 9.5 הגדרת חומרי גלם

1. כל חומרי הגלם שיסופקו למזמינה ע"י ספק ההסעדה יהיו מספקים מורשים שעומדים בכל הדרישות החוקיות של משרד הבריאות או מספקים שהוגדרו במפרט ההסעדה.
2. נציג המזמינה יפקח על חומרי הגלם שבהם משתמש הספק.
3. לצורך כך יעביר ספק ההסעדה רשימה של כל הספקים המספקים מזון או מוצרים למערך ההסעדה של המזמינה לפני תחילת עבודתו ובכניסת ספק חדש.
4. לכל ספק יש לצרף את כל האישורים הדרושים לאבטחת איכות המוצרים המסופקים.
5. המזמינה שומר לעצמו את הזכות למנוע מספקי ההסעדה לעבוד עם ספק מסוים או חומר גלם / מוצר מסוים שלא עומד בתנאי המפרט מכל סיבה שהיא, והספק ימלא דרישה זו במיידיות.
6. כל המוצרים הארוזים מראש יעמדו בתקן 1145 ובכל חקיקה/תקן אחר כתלות במוצר המוצרים יכילו לפחות את הסימונים הבאים:
  - א. המוצר.
  - ב. תכולה.
  - ג. רכיבים.
  - ד. סימון תזונתי.
  - ה. תאריך יצור ותאריך פג תוקף.
  - ו. הוראות אחסנה, הובלה ושימוש.
  - ז. כשרות.
  - ח. שם יצרן וכתובתו.
  - ט. אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגניים (במידת הצורך).
7. ספק ההסעדה ישמור אצלו את כל הרישיונות של ספקיו יעביר במידה ויידרש את רשימת ספקיו לנציג המזמינה, כולל תעודות מצורפות של:
  - א. רישיון עסק בתוקף.
  - ב. רישיון יצרן בתוקף מטעם משרד הבריאות.
  - ג. תעודת כשרות בתוקף.
8. עופות ובשר במידה ויאושר:
  - א. כל המוצרים שיסופקו למזמינה יהיו לא מעובדים.
  - ב. המוצרים יעמדו בכל התקנים הישראליים הרלוונטיים למוצר המסופק.
  - ג. המוצרים יעמדו בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה להובלת בשר, עופות ומוצריהם) ק"ת 2755.
  - ד. הספקים יעמדו בת"י 1291 (תקן להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת)
  - ה. מוצר קפוא יגיע באריזה שלמה, ללא פגיעות, מעיכות או חורים ועם מראה אחיד.
    - ו. תאריך קבלה יהיה עד 6 חודשים מיום הייצור.
    - ז. תאריך אחרון לשיווק יהיה לפחות 6 חודשים מיום הקבלה.
    - ח. במידה ויידרש תצורף תעודת בדיקת משנה חתומה של הוטרנר של הרשות המקומית.

9. מוצרי מכולת

- א. כל המוצרים המסופקים למזמינה יעמדו בכל התקנים הישראליים הרלוונטיים למוצר המסופק.
- ב. מים מינרליים (בכל הגדלים, הסוגים והחברות) ושתייה מוגזת (כל הגדלים והסוגים של החברה המרכזית) יהיו מתוצרת ישראל בלבד.

10. תבלינים

- א. תבלינים יסופקו מעוקרים בלבד באריזות של 1 ק"ג ותבלינים עליים או שלא נצרכים הרבה יסופקו באריזות של 0.25 ק"ג (אורגנו, עלי דפנה, פלפל אנגלי, רוזמרין, נענע יבשה, פטרוזיליה יבשה וכיו"ב) לכל המערך, מטבחים וחדרי אוכל.
- ב. התבלינים יגיעו עם אישור מהמפעל/ספק שהם ללא גלוטן ו 100% תבלין.
- ג. חיי מדף באספקה יהיו לפחות 6 חודשים.
- ד. בפתיחת התבלינים יש להעבירם לקופסא אטומה וחדשה, לסמן את שם המוצר ותאריך פתיחתו ותוקפו.
- ה. תבלינים פתוחים יוחזקו עד 3 חודשים מרגע פתיחתם (כאשר תאריך התבלין הסגור היה מעבר ל 3 חודשים מפתיחתם).
- ו. תבלינים יעמדו בת"י 1359 - תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון אפריל 1991.

11. רטבים וממרחים

- א. קטשופ יעמוד לת"י 542.
- ב. חרדל יעמוד בת"י 476.
- ג. מיונז יעמוד בת"י 431.
- ד. רטבים יסופקו רק מספקים שהוגדרו.
- 1) בפתיחת הרטבים יש לסמן תאריך פתיחה על האריזה המקורית.
- 2) יש לשמור לאחר פתיחה ע"פ הוראות היצרן במקרר.

12. שימורים ושונות

- א. שימורים יתקבלו ללא נפיחות, חלודה או קופסאות עקומות
- 1) קופסאות שימורים שיגיעו לא תקינות או שקיבלו מכה לאחר קבלתן יוחזרו לספק. לא יהיו במחסן קופסאות פגומות.
- ב. תוקף המשומרים יהיה לפחות 12 חודשים בקבלה.
- ג. לאחר פתיחתם יש להעביר לקופסא חד"פ אטומה, לרשום את שם המוצר ותאריך הפתיחה.
- 1) לאחר הפתיחה יש לסיים את השימורים תוך 48 שעות (במידה ולא עבר שום תהליך נוסף של חיתוך).
- ד. ת"י 291 – שימורי דגים בשמן – מאי 1958.
- ה. טונה לא תעורבב עם סויה ותוגש רק מנתחים איכותיים, הספק של הטונה יאושר על ידי המזמינה.
- ו. אבקות מרק – שימוש רק במותגים מובילים בלבד (אוסם/יוניליוור/אחר באישור הלקוח), עדיפות לדל נתון.

- ז. חומץ – שימוש בחומץ טבעי ולא בסינטטי בלבד (מטבח ובמתחמי ההסעדה) - חברות עסיס או יכין או אחר באישור המזמינה.
- ח. מיץ לימון – המיץ יכיל לפחות 90% לימון, ללא צבע מאכל צהוב וציקלמט - חברות עסיס או יכין או אחר באישור המזמינה (לכול נקודות ההסעדה, כולל מטבח).

### 13. שמנים

השמנים שיתורו לשימוש במטבח, בכיבודים ובמערכי ההסעדה יהיו:

- א. שמן זית כתית מעולה – כבישה קרה, עד 1% חומציות.
- 1) שמן הזית יעמוד בת"י 191 ויאושר ע"י מועצת הזיתים בחותמת על האריזה.
- 2) שמן הזית יהיה מיצרנים מובילים כגון: זייתא, יד מרדכי, עץ הזית, פרג וסבא חביב.
- ב. שמן קנולה
- 1) שמן הקנולה יעמוד בת"י 216.
- ג. לא יותר שימוש בשמנים אחרים למעט שמן שומשום ושמן אגוזים.

### 14. ירקות ופירות

כל היר"פ, שיסופקו למזמינה ע"י הספק, יהיו מסוג א' מעולה בלבד ובמשקל הקבוע במפרט

- א. שאריות חומרי הדברה יהיו בגבולות המותר ע"פ תקנות משרד הבריאות.
- ב. כל הירקות העלים, חסות, עלי ביבי להפריד את הכרוב) לסוגיו יהיו ללא חשש חרקים בלבד, השגחת בד"צ.
- ג. אבוקדו יוגש בעונה מפרי טרי בלבד (נובמבר ועד מרץ).
- ד. בכדי להבטיח אספקה טרייה ואיכותית של פירות וירקות מתחייב הספק לפתוח לפחות עוד ספק פירות וירקות בנוסף לספק הקבוע עימו הוא עובד בשוטף.
- ה. העבודה עם ירקות תיעשה כך שכל סוגי הירקות יתקבלו במטבח כאשר הם טריים ומקולפים במקום – עבודה עם ירקות קלופים תעשה רק במידת הצורך ובאישור מראש של המזמינה.

### 15. מוצרי חלב

מוצרי החלב והגבינות שבהם ישתמש הספק במנות ובתפריטים יהיה מגבינות אמיתיות ללא תוספת של תחליפי חלב ו/או שומן צמחי.

כל מוצרי החלב שיסופקו למזמינה ע"י הספק יעמדו בתקנים הבאים:

- א. צו הפיקוח על המצרכים ושירותים (מוצרי חלב), תשכ"ב 1962.
- ב. בדיקות מיקרוביולוגיות של חלב ומוצריו – ת"י 526, 550, 627, 628, 719, 1242.
- ג. ת"י 1361 גבינות מלוחות.
- ד. ת"י 641 בדיקת חלב ומוצריו ביקורת עיקור.
- ה. ת"י 115 – גבינות לבנות רכות.
- ו. ת"י 1743 – גבינות קשות למחצה.

### 16. ביצים

- א. על גבי כל ביצה יוטבעו לפחות שם המשווק ו/או סימנו המסחרי, תאריך אחרון לשיווק בקירור ולא בקירור ופרטים נוספים בהתאם להוראות כל דין.
- ב. מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, המוצרים ושיווק המוצרים לכללית יעמדו בכל התנאים הקבועים תקנות בריאות הציבור (מזון) (שיווק ביצי מאכל), התשנ"ה-1994, בתוקפה המחייב כפי שישתנה מעת לעת במסגרת תקופת ההסכם לרבות תנאי הובלת הביצים ושינוען.

## 9.6 השקעה וציוד הנדרשים מספק ההסעדה

- כל כלי הסועד החד פעמיים וכלי ההגשה, ירכשו ע"י ספק ההסעדה לאורך תקופת ההתקשרות. על ספק ההסעדה לנהל מלאים ולהזמין (על חשבון) כלי הגשה ומטבח במהלך ההתקשרות.
1. כל כלי הסועד במערכי ההסעדה יהיו חד פעמיים מתכלים ואיכותיים, נציג המכללה רשאי להנחות את הספק להחליף את סוג הכלים בכל שלב לפני ו/או במהלך תקופת ההתקשרות.
  2. כלי מטבח ועבודה:
    - א. רכישה ראשונית על חשבון ספק ההסעדה.
    - ב. השלמה במהלך ההתקשרות ע"י ספק ההסעדה.
    - ג. הכוונה לכלי מטבח כדוגמת: סכיני עבודה, קרשי חיתוך, מעמד לקרשי חיתוך, גסטרונומים בכל הגדלים, סירים, עגלות גסטרונומים, עגלות צלחות, עגלות פינוי מגשים, פלסטיקים לאחסון, כלי ערבוב, כפות חלוקה ומלקחיים, מחבתות, ווקים, סירים, פותחנים, מסננות, מטרפות, כפפות תנור, סירים לרוטב, כלים לרטבים קרים, פחי אשפה וציוד לכיבודים ואירועים.
    - ד. בנוסף ירכוש הספק - סכיני עבודה וכפפות סיכוך/קצבים.
3. כלי סועד רב פעמיים שירכוש ספק ההסעדה בתחילת ההתקשרות:
- א. 150 מגשי סועד למערך הבשרי - קשיח (שאינו מתקפל בהדחה) בגודל 46/36.
    - 1) המגש יהיה בצורת מלבן קשיח או טרפז ע"פ החלטת המזמינה.
    - 2) המגש אינו מתעקם או מתעוות בחום המדיח.
    - 3) מידות 36 ס"מ רוחב ו 46 ס"מ אורך.
    - 4) צבע המגש יהיה אחיד ע"פ החלטת המזמינה.
    - 5) ברגע שיש חשיפה של מתכת או שבר ייזרק המגש.
  - ב. 75 מגשי סועד למערך החלבי – קשיח (שאינו מתקפל בהדחה) בגודל של 30/40.
4. הגדרת כלים חד פעמיים שנדרשים מהספק:
- א. בעמדה חלבית והבשרית, ישתמש הספק בכלים חד פעמיים.
  - ב. כל הכלים החד פעמיים ירכשו ע"י הספק ועל חשבון כחלק ממחיר המנה, במהלך כל תקופת ההתקשרות, מתחילתה.
  - ג. כלי הסועד החד פעמיים יהיו קשיחים ומאיכות מעולה ומתכלים לבחירת המזמינה.
  - ד. סכו"ם חד פעמי יהיה קשיח וישקול לפחות 7 גרם לפריט.
  - ה. כל כלי ההגשה החד פעמיים יהיו מותרים לשימוש עם מזון והספק יציג אישור יצרן לצורך כך.
  - ו. לא תותר הגשת כלים חד פעמיים מקלקר.
  - ז. ספק ההסעדה יזמין גם את כל הנייר (מפיות, קיסמי שיניים וכל דבר חד"פ שקשור למזון).

5. כלים חד פעמיים מתכלים נדרשים:

- ג. צלחת מנה עיקרית 25 ס"מ.
- ד. צלחת סלטים 20 ס"מ.
- ה. גביע סלט אישי 250 מ"ל עם מכסה שקוף.
- ו. גביע סלט אישי 150 מ"ל עם מכסה שקוף.
- ז. כוסות שתיה חמה עם מכסה תואם בגודל 6oz.
- ח. כוסות שתיה חמה עם מכסה תואם בגודל 8oz.
- ט. כוסות שתיה חמה עם מכסה תואם בגודל 12oz.
- י. כוסות שתיה קרה שקופות ובלתי שבירות (גמישות) בנפח של 250 מ"ל.
- יא. חמגשיות מחולקות 1 ליטר מפלסטיק עם מכסה שקוף תואם.
- יב. חמגשית עגולה 1 ליטר עם מכסה שקוף תואם.
- יג. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 1 ליטר.
- יד. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 0.75 ליטר.
- טו. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 0.5 ליטר.
- טז. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 0.35 ליטר.
- יז. כלי שקוף לרוטב קר 30 מ"ל כולל מכסה תואם.
- יח. סכו"ם ארוז חד"פ הכולל: סכין, מזלג, כפית, קיסם שיניים עטוף, מלח אישי, פלפל אישי - ובנוסף מלח אישי 1.1 גרם + פלפל שחור אישי 0.15 גרם.
- יט. סכין.
- כ. מזלג.
- כא. כף.
- כב. כפית לקינוח.
- כג. שקיות גופיה ושקיות נייר.
- כד. מפיות 1/8 מטישו.
- כה. פלייסמנטים המתאימים במדויק למגשי הסועד.
- כו. קשים מתקפלים.
- כז. נייר פרגמט, נייר כסף, מדבקות.
- כח. קיסמים עטופים.

**דגש** – מפיות, קיסמים, מלח פלפל אישי יוצבו בתחילת התור וכן בעמדת הקופה, בכלים דקורטיביים בשירות עצמי לסועדים.

ציוד שעל ספק ההסעדה לרכוש		
כמות	הערות	שם המוצר
1	כולל סט סכינים מלא	קוצץ ירקות - DITO
1	חדש	ארון חימום קטן
1	בשרי	קומבי 10 גסטרונומים
1	אפשר מספק המאפים	תנור אפייה + תא התפחה חלבי
1	בשרי לכריכים ותוספת סלטים	מקרר סלטייה דלפק לממרחים
1	-	ציפסר כפול רצפתי
1	תעשייתי	כיריים גז 4 ראשים
1	רצפתי	פלנציה גז/חשמל
1	-	אינדוקציה חשמלית
1	לחימום מאפים	סלמנדר/טוסטר מסוע
1	אפשר מספק	תנור אבן פיצה
1	-	מכונת קפה 2 ראשים
1	-	מטחנת קפה
1	גודל 5 גסטרונומים, עבור מנות עיקריות ותוספות חמות	פלטת חימום בשרי
1	-	מכונת תפוזים אוטומטית
1	אפשרי מספק	מקפיא גלילות
4	אפשרי מספק	מקררים לשתייה
2	-	מדפים לחטיפים מתוקים ומלוחים
2	אחת לחלבי ואחת לבשרי	קופות חכמות
1	-	מיקרוגל מקצועי
5	לאישור נציג אחוה	מחירונים ותפריטים מעוצבים
1	כולל חיבור לרשת וסליקה	קיוסקים להזמנות פריטים מהעמדה החלבית

כל ציוד נוסף שיידרש, על מנת להפעיל את מערך ההסעדה כנדרש

□ במידה והספק ירצה, יוכל להוסיף מקרר משב (בלאסט צ'ילר) על מנת לעבוד בשיטת בשל צנן בחלק מהפריטים והכל ע"פ אישור כתוב של משרד הבריאות ולרישיון העסק שיוצא על שמו.



## 9.7 ציוד בבעלות המכללה ותחזוקה שוטפת

1. מערך ההסעדה של המזמינה מתוחזקים בצורה נאותה ומותאמים לצרכי המזמינה ולכמות הסועדים.
2. הציוד החשמלי המצוי במטבחים מתוחזק ברמה טובה ומספק מענה איכותי וטוב לצורך עמידה בדרישות המפרט.
3. במערך ההסעדה קיים ציוד חשמלי, חדרי קירור והקפאה, משטחי עבודה וציוד הדרוש לחימום, בישול והגשת המזון ולהפעלת המטבח, העמדה החלבית והבשרית.
4. המזמינה תעמיד לרשות הספק, ללא תשלום, למשך תקופת ההסכם את המתקנים והציוד כפי שהם תקינים ושמישים, לשם מילוי התחייבויות ע"פ חוזה זה.
5. מעבר מסודר על הציוד לפני תחילת ההתקשרות והכנת רשימה מעודכנת לחתימות תעשה יחד עם הספק הזוכה.
  - א. ספק ההסעדה יבדוק באמצעות חשמלאי מוסמך את הציוד והמכללה תתקן ציוד שנמצא תקול ומרגע התיקון תעבור האחריות לספק ההסעדה.
6. תחזוקת הציוד במהלך כל תקופת ההתקשרות תעשה על ידי הספק ועל חשבונו באמצעות טכנאים מורשים.
  - א. עלות התחזוקה השוטפת תכלול תחזוקה מונעת, חלקי חילוף, החלפת גומיות, ביקורי טכנאים וכיוצ"ב.
7. בעת גילוי של תקלה, ידווח הספק לנציג של המזמינה במייד.
8. ספק ההסעדה מתחייב להשיב את הציוד בתום תקופת ההתקשרות, כשהוא תקין ומוכן לשימוש למעט בלאי סביר.
9. כאמור, כל פגיעה בציוד, לרבות רשלנות, זדון, שימוש בלתי סביר או לא מקצועי, יחייב את הספק בעלות התיקון ו/או החלפה של הציוד לרבות קנס בהתאם לפרק פיצויים מוסכמים וכל פיצוי שזכאי לו המזמינה על פי כל דין.
10. למען הסר ספק, גם ציוד שהינו בבעלות ספק ההסעדה יהיה באחריות ואחזקה מלאה של ספק ההסעדה כולל קבלת כל האישורים הנדרשים להפעלתם ותקינותם.
  - א. כל תקלה ו/או נזק מחייבת את ספק ההסעדה למתן מענה מידי לרבות תיקון הציוד ו/או החלפתו.
11. בסיום ההתקשרות מכל סיבה שהיא, חובתו של הספק השירות להחזיר את הציוד ומערכי המטבח לחזקת המכללה שהם תקינים ונקיים.
12. הכנסת ציוד נוסף ע"י ספק ההסעדה:
  - א. ציוד חשמלי שסופק ע"י הספק יוכנס למערכי ההסעדה של המזמינה בליווי טופס בדיקה של בודק חשמל מוסמך מטעם הספק.
  - ב. הדו"ח יהיה חתום ע"י הבודק בהתאם לתקנים ישראלים קיימים לנושא דרישות בטיחות מכשירי חשמל, דרישות כלליות, כפי שקיימים היום וכפי שיקבעו במהלך תקופת ההתקשרות.
  - ג. למען הסר ספק, כל ציוד ו/או אמצעים לביצוע השירותים אשר יוכנסו ע"י הספק למכללה חייבים בקבלת אישור מראש לגבי דגם, תכונות, תאריך הייצור ותקינות מנציג המכללה.

ד. כל ציוד אשר יוכנס למכללה ילווה בהוראות הפעלה והוראות בטיחות בהפעלה אשר יאושרו ע"י נציג ההסעדה ו/או נציג המכללה.

**רשימת ציוד קבוע ונייד השייך למכללה:**

**בעמדה הבשרית:**

מחלקה	המוצר	כמות
מטבח	מנדף	1
מטבח	חדר קירור + מדפים	1
מטבח	חדר הקפאה + מדפים	1
מטבח	שולחן נרוסטה + כיור 1	3
מטבח	שולחן נרוסטה + 2 כיורים	2
מטבח	שולחן נרוסטה + גשר	1
מטבח	דוד שמש	1
מטבח	מדיח כלים	1
פס הגשה	ויטרינה	1
פס הגשה	ארון שירות	2
פס הגשה	מקרר דלפק	1

**עמדה חלבית:**

מחלקה	המוצר	כמות
עמדה חלבית	מקרר ויטרינה	1
עמדה חלבית	מקרר דלפק	1
עמדה חלבית	עגלת תצוגת מאפים	1
עמדה חלבית	ארון שירות	2
עמדה חלבית	דלפק בר - משטחים	8

**מחסנים וקבלת סחורה:**

מחלקה	המוצר	כמות
מחסן	מדפים	1

**אזור ישיבה:**

מחלקה	המוצר	כמות
אזור ישיבה	עמדת סוכרים	1
אזור ישיבה	בוט כפרי 1.20 מ' ירוק דמוי עור	25
אזור ישיבה	שולחן 1.20x1.551 HPL, שיש מבחירה, רגל בולוניה כפולה - אלומיניום שחור	20
אזור ישיבה	כיסא דגם אליזבת, פלסטיק פוליקרבונט	100
אזור ישיבה	כיסא בר- דגם מאיה, 75 ס"מ, צבע ירוק זית	20
אזור ישיבה	שולחן עגול לבן קטן, מסגרת זהב	12
אזור ישיבה	בוט מעוגל לפי מפרט אדריכלי - 1.20 מ' ליחידה- צמודות אחת לשניה, סגול דמוי עור	10

## 9.8 אמנת שירות לתחזוקת הציוד

1. אחריות ספק ההסעדה לתחזוקה שוטפת ותיקונים מעת לעת הינה לכל תקופת ההתקשרות.
2. ספק ההסעדה יעבוד רק עם ספק הציוד או עם טכנאים שאושרו ע"י המכללה.
3. האחריות כוללת טיפול בכל התקלות, כוללת אספקת חלקי חילוף ע"פ הצורך, כולל חומרים מתכלים (גומיות, גלגלים, חלקי פלסטיק, זכוכית וכד').
4. כל תיקון ציוד יהיה עם אחריות ל 3 חודשים לפחות.
5. טבלת זמני תגובה תוגדר על פי טבלת הציוד המצורפת מטה.
6. אי עמידה בזמנים שהוגדרו תגרור קנסות על פי המפורט להלן:
7. עמידה באמנת השירות מוגדרת כפתרון התקלה הציוד או מתן מענה חלופי המאושר על ידי המזמינה.
8. ספק ההסעדה מחויב באמצעות איש השירות מטעמו, להחזיק חלקי חילוף לכל הציוד למשך כל תקופת ההתקשרות.
9. ספק ההסעדה מחויב לבצע טיפולי אחזקה מונעת לכלל הציודים, הטיפול המונע יהיה על פי הוראות יצרן, או על חוקים ותקנות או על בסיס ביקורת תלת חודשית התדירות תהיה על החלופה הקצרה מבניהם.
10. במסגרת מסירת הציוד, ספק ההסעדה יכין הוראות אחזקה מונעת לצוות המטבח לטיפולים אשר יבוצעו על ידי המזמינה.
11. במידה וספק ההסעדה איננו מסוגל לתקן את התקלה בזמן המוגדר, ספק ההסעדה יספק על חשבונו מכשיר חלופי, עלות האספקה והתקנה הינה על חשבון ספק ההסעדה.
12. בכל מקרה יחזיק ספק ההסעדה באתר שפינדשים או פלטות שבת למקרה של תקלה באחד ממתקני החימום (5) ומשטחי נירוסטה שניתן להקפיאם למקרה של תקלה באחד ממתקני הקירור (5).
13. חלוקת זמנים לפי זמני תגובה:

א. **דחוף** – עד 18 שעות מרגע ההודעה/קריאה:

- (1) תנורים.
- (2) חדרי קירור והקפאה.
- (3) מנדפים.
- (4) מתקני חימום/קירור.

ב. **חשוב** – עד 36 שעות מרגע ההודעה/קריאה:

- (1) פלנציה וגריל.
- (2) ארונות חימום.
- (3) מקררים ומקפיאים.
- (4) מטגנות (ציפסרים).

ג. **רגיל** – עד 48 שעות מרגע ההודעה/קריאה:

- (1) אינדוקציות.
- (2) מכשיר שווארמה.
- (3) מיקסרים, מגיימיקס, dito.
- (4) כל ציוד חשמלי נוסף.

## 9.9 כשרות

1. ספק ההסעדה ינהל את מערך ההסעדה על טוהרת הכשרות, ובהשגחת הרבנות, על חשבונו כשבידיו אישור בר-תוקף על "כשרות" מערך ההסעדה בשרי וחלבי.
2. הספק יעסיק על חשבונו משגיח כשרות במשרה מלאה או חלקית (על פי החלטת הרבנות).
3. הכשרות הנדרשת הינה כשרות רגילה.
4. הספק ידאג להוציא תעודת כשרות מהיום הראשון להפעלה. כמו כן, הספק ידאג להציג תעודה זו (אשר תעמוד בתוקפה), בכל אחת מהעמדות.
5. הספק מתחייב שכל המוצרים וחומרי הגלם שירכוש יהיו רק בהכשר רבנות מוסמכת המאושרת ע"י הרבנות מקומית/ישראל ולמוצר יש תו כשרות המעיד על כשרותו ועל הרבנות נותנת הכשרות.
6. הספק מתחייב לרכוש את כל מוצרי הבשר והעוף כשהם מוכשרים, לא תתבצע הכשרת בשר ועוף במטבח.
7. הספק מתחייב לרכוש עופות וחלקי עופות, משחיטה המאושרת ע"י הרבנות ומוכשרים.
8. הספק יהיה חייב להשתמש בירקות עליים, חסות ובעשבי תבלין טריים ללא חשש חרקים ("גוש קטיף").
9. כרוב לבן, ירוק ואדום יוכשרו במטבח של הספק ע"י משגיח הכשרות או יקנו חתוך מכשרות מהודרת במידה והרבנות תדרוש זאת.
10. בכל תקופת ההתקשרות תהיה תעודת כשרות תקפה בידי הספק ובכל סיום תוקף חובה עליו לחדש את התעודות.
11. הספק יעבוד רק עם ספקים וחומרי גלם כשרים וידאג להמצאות בכל עת של תעודות כשרות של הרבנות הראשית לישראל מטעם הספק.
12. דרישות כשרות יר"פ בשנת השמיטה.
  - א. להסרת ספק, בשנת שמיטה הספק מתחייב לעמוד בדרישת כשרות יר"פ, ולשם כך יספק למטבח, ירקות לרבות ירקות עליים, כך שכל אספקת הפירות והירקות תהא באמצעות יבוא מחו"ל ו/או מהערבה הדרומית, כאשר הספק מתחייב שלא לספק ירקות בהכשר "אוצר בית דין".
  - ב. עבור השירותים שיתנו בשנת השמיטה לא תינתן לספק כל תוספת תשלום.

## 9.10 מדיניות איכות ובטיחות המזון

המזמינה רואה בניהול מקצועי של איכות ובטיחות מערך ההסעדה תנאי הכרחי לקיום מערך הסעדה גדול ומודרני וכמענה מתאים לדרישות הסועדים. על ספק ההסעדה להראות במשך כל זמן קיום החוזה כי הם מפעילים מערכת ניהול איכות ובטיחות מזון מתאימה. בפרק זה מפורטות הדרישות המינמליות להפעלת מערכת ניהול איכות ובטיחות מזון. הספק ישמעו להוראות משרד הבריאות והרשויות השונות בכל עת ויפעל ע"פ דרישתם.

במידה ויכנסו מהרשויות ומשרדי הממשלה השונים הוראות ו/או תקנות ו/או חוקים חדשים ו/או אחר הקשורים להסעדה/קייטרינג/מטבחים יצרניים או מבשלים, שינוע ו/או סימון מזון וכל דבר הקשור לתחום השירות של ספק ההסעדה במהלך תקופת ההתקשרות עם הספק ימלא ספק ההסעדה אחר הוראות/תקנות/חוקים אלו באופן מלא ומיידי ועל אחריותו המלאה כחלק מהשירות שהוא מעניק למכללה.

### זכויות המזמינה לפיקוח

1. המציע יתחייב לאפשר לבא כוח המזמינה או מי שבא מטעמו בכל עת לבקר פעולותיו, לפקח על ביצוע מכרז זה ועל הוראות ההסכם שיחתם בעקבותיו.
2. המציע יתחייב להישמע להוראות ב"כ המזמינה בכל העניינים הקשורים באספקת השירותים כמפורט במכרז זה ובהסכם שיחתם בעקבותיו.
3. המזמינה ו/או נציגו או מפקח מטעמו יהיו רשאים להיכנס בכל עת למערכי ההסעדה על מנת לבדוק את טיב המצרכים, המזון, את הסדרי ההגשה, המחירים וניהול החשבונות עם המזמינה והספק מתחייב לשתף פעולה עם המזמינה ולפעול במיידית לתיקון הליקויים שיובאו לתשומת ליבו.
4. הספק מצהיר ומסכים כי המפקח ו/או מטעם המזמינה רשאי לבקר בכל עת לבדוק בין היתר את טיבם, סוגם ואיכותם של השירות, הציוד, החומרים והמצרכים. הספק מתחייב להתיר למפקח לבצע בדיקותיו בכל עת, בכל מקום ללא תיאום מראש.
5. קבע המפקח מטעם המזמינה כי השירות ו/או הציוד ו/או החומרים ו/או המצרכים או כל חלק מהם אינם תקינים בעיניו תהא קביעתו סופית והספק יעשה לתיקון הליקויים לאלתר ובכלל לא ישתמש בציוד ו/או חומרים ו/או מצרכים שנפסלו כאמור.

### מדיניות איכות:

על הספק להגדיר את מדיניות האיכות ובטיחות המזון במערך ההסעדה. הגדרה זו תועבר לאישור נציג המזמינה. מדיניות זו תגדיר ותתעד את מדיניות האיכות ובטיחות המזון, תתאים לדרישות חוזה ההסעדה, חוקים צווים ותקנות וכן לאיכות הנתפסת של הסועדים.

**תכנית עבודה:**

הספק יעביר לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו תכנית עבודה שנתית בנושא צמצום הסיכונים בבטיחות המזון. תכנית עבודה ראשונית תועבר לפני התחלת עבודת הספק ותכלול את מערכת בטיחות המזון שבכוונתו לקיים במערך ההסעדה, שמות אנשי הקשר והאחראים ליישום התכנית וכן ניסיונם בנייהול מערכות בטיחות מזון בהיקפים ניכרים. בכל שנה יעדכן הספק את תכנית העבודה ואת יעדיה ויעבירה לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו לאישור.

על הספק להיעזר בכח עזר מקצועי (טכנולוג מזון/תברואן/מהנדס מזון/ווטרינר) לצורך יישום תכנית העבודה בבטיחות במזון.

עזרה זו תהיה לכל הפחות ביקור פעם בחודש של איש מקצוע מנוסה בתחום בטיחות המזון הכולל דוח והמלצות לשיפור. הספק יעביר דוחות המקצועיים הנ"ל לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו.

הספק יקיים ישיבות עיתיות, לכל הפחות אחת לחודש יחד עם נציג המזמינה ו/או מי מטעמו, במתכונת של צוות בטיחות מזון. צוות זה יכלול את אנשי המפתח במערך ההסעדה וכן את איש המקצוע בתחום בטיחות המזון. ישיבות הצוות יעסקו בבעיות שוטפות, תלונות סועדים ונקודות לשיפור כפי שעולה מדוחות ומהמלצות לשיפור.

למערך ההסעדה יתמנה, לכל הפחות:

1. נאמן בטיחות מזון שעבר הכשרה וקיבל תעודה ממשד הבריאות.

2. נאמן בטיחות בעבודה שעבר הדרכה וקיבל תעודה מטעם המשרד לבטיחות וגהות

א. נאמני בטיחות המזון ובטיחות בעבודה, יקבלו הכשרה והדרכה בתחומי בטיחות

המזון והעבודה ויוגדרו להם סמכויות ותפקידים במסגרת תכנית העבודה השנתית.

ב. נאמני הבטיחות יכלו להיות עובד מתוך מצבת העובדים בעלי התפקידים האחרים

שיבצעו מטלה זו בנוסף למטלותיו השוטפות.

ג. הספק ישתף פעולה עם נציג המזמינה ו/או מי מטעמו ועם יועצים שתעסיק המזמינה

בתחום האיכות, התזונה ובטיחות המזון. על הספק לפעול לפי הנחיות רשויות החוק,

נציג המזמינה ויועציה בתחום בטיחות המזון.

**תכנית סניטציה (SSOP)**

הספק יכין (ויגיש לאישור נציג המזמינה ו/או מי מטעמו במידה וייתבקש), תכנית סניטציה למתקני ההסעדה כחלק מתכנית לצמצום סיכונים במזון. דרישות המינימום של התכנית:

1. תכנית נקייון של מתקני ההסעדה הכוללת תדירות הניקיון, שיטות וחומרי ניקוי המאושרים

ע"י משרד הבריאות והמשרד לאיכות הסביבה וחיטוי.

א. חומרי הניקוי יהיו עם נתרן מאוד נמוך.

2. התכנית תתייחס ל:

א. הפעלת מדיחים ובקרת טמפ' בהם, כולל תיעוד (לפחות פעמיים ביום).

ב. ניקוי משטחים וחיטויים.

ג. ניקוי מכונות עיבוד מזון וחיטויין.

ד. ניקוי וחיטוי של מיכלי מזון.

ה. ניקוי חדרי קירור, קצביה, עיבוד ירקות וחיטויים.

ו. תיעוד פעולות הניקוי ופעולות מתקנות.

- ז. ניקוי תנורים וכלי בישול.
- ח. במערך ההסעדה ישמשו לפחות המחטאים הבאים :
- 1) חומר חיטוי לירקות ופירות כגון היפו כלורדאו חומצה פראצטית בריכוז וזמני חשיפה לפי הנחיות משרד הבריאות.
  - 2) חומר חיטוי אלקאלי לחיטוי משטחים עמידים והקצפה, טבילת קרשי חיתוך, ניקוי של משקעים וכד'.
  - 3) חומר חיטוי מסוג אמוניום רבעוני לחיטוי מכונות עיבוד מזון, סכינים ומשטחים רגישים.
- ט. על תכנית הסניטציה להגדיר שימושים, ריכוזים ואפליקציות לכל אחד מחומרים אלה.
3. בעמדות שטיפת הידיים ימלא הספק סבון אנטי בקטריאלי בעמדות שטיפת הידיים המשמשות עובדי מזון יהיה גם ג'ל אלכוהולי לחיטוי אחרי שטיפת הידיים.
  4. חל איסור על שימוש בסחבות בד לניקוי. יש להשתמש בנייר חד-פעמי בלבד.
  5. הספק יעבוד עם חומר חיטוי בהתזה למשטחי עבודה ומכשירים (כגון : משטחי עבודה, קרשי חיתוך, חיתוך ירקות, סכינים וכו') לפני תחילת העבודה ובסיומה.
  6. תכנית לצמצום סיכונים הנובעים מבריאות עובדי מזון. התכנית תכלול הגדרה ברורה של מצבים בהם עובדים לא יעבדו במזון, הדרכה ופיקוח מתאים, חומרי חבישה וכד'.
  7. תכנית לבדיקה יומית של מצב סניטציה של חדרי הלבשה ושירותים, תקינות מתקני שטיפת ידיים, משטחים, קירות, חלונות, חוסר בגופים זרים וכד'.
  8. קביעת כללי התנהגות עובדים כולל שטיפת ידיים, לבוש מתאים, דיווח על מחלות ופיקוח.
  9. התכנית תכלול תיעוד של פעולות הסניטציה ותיעוד פעולות מתקנות במידה ונדרשו. מומלץ לרכז את התיעוד על גבי טופס סניטציה יומי ייעודי.

#### דווח ותקשורת :

- לאור החשיבות הגבוהה שמייחסת המזמינה לנושא ניהול איכות ובטיחות המזון קיימת חשיבות גבוהה לשקיפות, דווח ותקשורת מול נציג המזמינה ו/או מי מטעמו.
1. הספק כאמור יעביר את מדיניות האיכות, תכנית העבודה לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו כולל יעדים מדידים בנושא בטיחות מזון ואיכות נתפשת של המזון.
  2. הספק ידווח במידי לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו על כל מקרה חריג במערך ההסעדה.
  3. הספק ידווח במידי לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו על כל חריגה מתקנים בבדיקות מיקרוביאליות ועל הפעולות המתקנות שבוצעו על ידו.
  4. הספק ישתף פעולה עם נציג המזמינה ועם יועצי המזמינה לצורך שיפור איכות בטיחות המזון.

דגש - כל דו"ח ו/או מבדק יעבור בדו"ח ידני מודפס לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו.

דרישות מינימום להפעלת מערכת ההסעדה:

1. עמידה בכל דרישות החוק, משרד הבריאות והרשות המקומית.
2. לא ימצאו מצרכי מזון אסורים:
  - א. מצרכים שאינם ראויים לצריכת אדם או אינם מיועדים לו.
  - ב. חלב ומוצריו שאינם עשויים מחלב מפוסטר או מעוקר.
  - ג. בשר או מוצריו שהופקו מבעלי חיים שלא עברו פיקוח וטרינרי ואושרו כראויים למאכל אדם.
  - ד. ביצים מכל סוג ושל כל בעל חיי שהינן סדוקות, שבורות או שפוכות ושאינן מפוסטרות.
  - ה. מצרכים מזוהמים בחיידקים פתוגניים.
  - ו. מצרכים הנגועים במזיקים, הפרשותיהם או חלקיהם.
  - ז. מוצרים שפג תוקפם.
  - ח. מוצרים שאינם בעלי ריח או מראה או טעם אופייניים למוצר.
3. יש להשתמש במתז עם חומר לחיטוי משטחי עבודה, סכינים ומכשירי לאחר כל עבודה, בתחילת ובסוף היום.
4. לא יוכנסו קרטונים של ירקות למטבח.
- א. הקרטונים יועברו לפלסטיקים שטופים או למכלים אחרים נקיים, ברמפה.
5. קיום הוראות עבודה ספציפיות להדרכת עובדים, עובדים חדשים, מבקרים ואורחים. מניעת כניסת אנשים בלתי מורשים למטבחים, מניעת עבודת עובדים החשודים כחולים במחלות העשויות להיות מועברות במזון. הדרכות צוות ואורחים יתועדו.
6. הספק ישמור כל יום דגימות מזון ל- 72 שעות ממועד הגשתם. הדגימות ישמרו באופן מסודר ומסומן במתקן קירור ויכללו את כל המנות שהוגשו לסועדים, לרבות: מנות עיקריות, התוספות, הסלטים המורכבים, הירקות החתוכים והמנות האחרונות שהוגשו בעמדה הבשרית והחלבית.
7. משקל כל דגימה לא יפחת מ-150 גרם או יותר ע"פ דרישת משרד הבריאות.
  - א. דגימות המזון שישמרו יסומנו באופן שיכיל את הפרטים הבאים: תאריך ושם המוצר – כל יום יישמר בנפרד.
8. בדיקת ותיעוד טמפי' מזון בבישול ובהכנה, בשחזור מזון מצונן ובהגשת המזון. קביעת גבולות קריטיים לטמפי' וקביעת פעולה מתקנת. בקרת הטמפי' תהיה מתועדת. יש לקבוע נוהל להבטחת קיומו של טרמומטר מכויל בכל נקודת מדידה ואמצעים לחיטוי.
  - א. הטמפי' לא ירדו מהני"ל בכל עת:
    - (1) בישול מזון חם – לפחות 75 מעלות במרכז המוצר למשך 2 דקות.
    - (2) שחזור מזון (חימום מחדש) – רק במידה ויהיה בלסט צ'ילר או בקבלת מזון מצונן/קפוא – לפחות 80 מעלות במרכז המוצר למשך 2 דקות.
    - (3) הגשת מזון חם – לפחות 65 מעלות במרכז המוצר.
    - (4) הגשת מזון קר – לא יותר מ 5 מעלות.
9. הספק יכין הוראות עבודה לחיטוי פירות וירקות, כולל מדידה יומית של ריכוז חומר החיטוי ותיעוד מתאים.



10. הוראות עבודה לקבלת סחורה, מדידת טמפ' בקבלה ותיעודה, גבולות קריטיים בקבלת הסחורה ופעולה מתקנת. חלה חובת תיעוד של טמפ' סחורה המסופקת בקירור או בהקפאה. סחורה בצינון לא תתקבל בטמפ' של מעל 5 מעלות צלזיוס. סחורה קפואה לא תתקבל בטמפ' של מעל מינוס 12 מעלות צלזיוס.
11. הוראות עבודה למעקב אחרי טמפ' מקררים (שאינם מחוברים לבקרה) ותיעוד מתאים.
12. הפרדה אפקטיבית בין חומרי ניקוי וחיטוי ובין מזון.
13. איסור על מחזור מזון.
14. הוראות בדבר הפשרת בשר בטוחה, גבולות טמפ' וזמנים להפשרה, עיבוד ובישול של בשר/עוף גולמי.
- א. יש להפשיר בע"ד לאחר הפשטה מאריזת היצרן, על גבי רשתות מחוררות עם גסטרונום מתחת לכל רשת, לעטוף את הבשר ולסמן בתאריך את יום ההוצאה מהמקפיא במדבקות לפי צבעים שונים לכל יום וציון מודפס של יום ההוצאה מהמקפיא.
15. הוראות עבודה בדבר הפרדת מזון גולמי, מזון בתהליך ומזון מוכן לאכילה בכל שלבי העיבוד, כולל הפרדת מיקום.
16. הוראות עבודה בדבר סימון וזיהוי מוצרי מזון. נדרש סימון מוצר מזון במשך כל זמן עיבודו לסוג ולתאריך עיבוד / ייצור.
17. הספק ישתמש במקודד לתאריך שיקנה על חשבונו.
18. הוראות עבודה בדבר שימוש נכון בשמן טיגון, סינונו והחלפתו.
- א. יש לסנן את השמן מהציפסרים בכל סוף יום.
- ב. שימוש בשמן יותר ל 8 שעות לכל היותר או פחות במקרה של טיגון חצילים או דומה - החלפה מינימלית תתבצע פעמיים בשבוע.
- ג. טמפ' מקסימאלית לטיגון - 190 מעלות.
19. הספק יציג במידה וייתבקש תכנית הערכת ספקים לאישור נציג המזמינה ו/או מי מטעמה. לא יתקבל ספק ללא רשיון עסק ותעודת כשרות ברי תוקף. יצרנים יחוייבו ברשיון יצרן בר-תוקף ואילו יבואנים יחוייבו ברשיון יבוא. הספק יחזיק רשימת ספקים מורשים, אשר אושרו על ידי נציג המזמינה ו/או מי מטעמו, בכל עת כולל תיעוד מתאים. מוצרים המסופקים על ידי סיטונאים יחוייבו גם הם בתיעוד כאמור. ספקים עיקריים ורגישים כגון ספק בשר – יבצע הספק מבדק ספקים או יספק הוכחות לביצוע מבדק שכזה על ידי גוף שלישי. הספק ייתן עדיפות לספקים בעלי מערכת ניהול איכות ו HACCP.
20. הספק ישתמש בכלים חד פעמיים וחומרי עזר בבישול רק לאחר קבלת אישור למגע עם מזון. הספק יעביר לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו אישור מגע עם מזון פריטים הבאים: חמגשיות, ניילון נצמד, מיכלים לסלט, נייר כסף ומכלים חד פעמיים נוספים המשמשים לטיפול והגשת מזון.
21. יש לשמור ביצים במקרר נפרד.

פינוי שמנים ורטבים

1. ספק ההסעדה יאסוף את שאריות הרטבים, שמני בישול וטיגון והשומן מן החי למתקנים יעודיים ויפנה אותם על חשבונו.
2. חל איסור מוחלט לשפוך שמנים ורטבי לבויב וכן שאריות מזון או אשפה מכול סוג.

הדברה

1. באחריות ספק ההסעדה לבצע הדברה במתקני ההסעדה, כולל טיפול במעופפים ואספקת חרקנים ומדבקות למניעה.
2. ההדברה תבוצע אחת לחודש ו/או ע"פ צורך ע"י מדביר מוסמך ובתיאום עם המזמינה.
3. הספק יפעל למלא אחר דרישות המדביר כהכנה לקראת ההדברה בכל עת שידרש.
4. באחריות עובדי הספק להישמע להוראות המדביר ולכסות כל מזון ו/או ציוד שידרוש.
5. חל איסור מוחלט על עובדי הספק להדביר עצמאית את מערכי ההסעדה ו/או את המטבח ו/או את המחסנים.
6. עובדי הספק ידווחו לנציג המזמינה ו/או מי מטעמו מיד עם גילוי סימנים למכרסמים/ מזיקים/ מקקים ועל ביצוע ההדברה.
7. הדברה תבצע גם בימי שישי, ערבי חג וחופשות. עובד הספק ילווה את המדביר בכל מתקני ההסעדה במהלך ביצוע ההדברה ויסייע לו.

## 9.11 שינוע המזון

שינוע המזון למערך ההסעדה במכללה יעשה על פי כל דין וחוק. שינוע המזון וחומרי הגלם למטבח, למחסנים ולמערכי ההסעדה השונים מהספק ומהספקים של הספק, יתבצע בצורה מאובטחת תוך שימוש ברכבים ייעודים, בעגלות יעודיות וע"י הספק.

### הוראות כלליות:

1. הרכבים חייבים להיות עם כל הרישיונות והביטוחים הנדרשים ע"פ חוק בתוקף לרבות אישור להובלת מזון מהרשות המקומית ו/או ממכון התקנים.
2. שינוע של מזון מצונן יבוצע בקירור בטמפי' של 4 מעלות.
3. שינוע של מזון חם (במידה ויידרש מעת לעת) יתבצע בארונות חימום או בטרמופוטטים בטמפי' שמעל ל 65 מעלות בכל עת.
4. כל המזון יגיע רק מספקים מורשים עם כל הרישיונות הנדרשים על פי כל דין ויהיה עטוף ועם ציון שם המוצר ותאריך.
5. רכב השינוע יהיה עם רישיון להובלת מזון וכל אישור או רישיון אחר שידרש ע"פ חוק.
6. כלי הרכב יהיו ניתנים לניקוי בנקל.
7. כלי הרכב יהיו נקיים פנימית וחיצונית בכל עת.
8. חומ"ג לרבות ירקות ופירות ישונעו ברכב נקי, המיועדת להובלת מזון בלבד.
9. ספק ההסעדה יפריד בין מזון מצונן וחם.
10. חייבת להיות הפרדה מוחלטת בין מזון גולמי למזון מבושל.
11. לא יתבצע שינוע של חומרי ניקוי יחד עם מזון בשום מקרה.
12. הנהג חייב להיות עם רישיון נהיגה בתוקף ומתאים לרכב בו הוא נוהג.
13. נהגי רכבי השינוע חייבים להיות עם מדי עבודה תקינים בכל עת.
14. אין לעבוד עם נעליים פתוחות (סנדלים, כפכפים) ועם גופיות או חולצות חתוכות.
15. אין לעשן ברכבי שינוע המזון.

## 9.12 ניקיון

למען הסר ספק, מובהר בזה שניקיון כלל מערך ההסעדה, המתקנים והאזורים שתמסור המזמינה לספק, הנם באחריות הספק בלבד.

כל עבודות הניקיון ופינוי אשפה של מערכי ההסעדה, חצרות המזון, המטבחים והחצר האחורית (רמפה), תבוצענה ע"י הספק ועל חשבונו, לרבות אספקת חומרי ניקיון וכלי ניקוי.

1. עובדי הספק יבצעו נקיון יומי של הצידוד, המכונות, המקררים, התנורים, הרצפות, החלונות והדלתות, כאשר אחת לשבוע יבצעו עובדי הספק נקיון יסודי של כל הני"ל וכן בכל עת שיידרש על ידי נציג המזמינה ו/או מי מטעמו.

2. ניקוי אזורי ישיבה.

3. עובדי הספק ידאגו לקפל את הקרטונים לפני זריקתם לקרטוניה על מנת לצמצם את נפחם.

4. עובדי ניקיון ושירותים בפרט לא יגעו במזון.

5. כול חומרי הניקוי יעמדו בת"י ויאושרו ע"י המזמינה ו/או מי מטעמה.

6. אחסנת חומרי הניקוי תעשה על פי חוק, עם הפרדה של חומצי ובסיסי.

7. **ספק ההסעדה ידאג לניקיון כל השטחים שהועמדו לרשותו ע"י המזמינה, בכלל זה:**

א. מטבחים על ציודם, כולל מנדפים ופילטרים.

ב. ניקוי ארובות המנדפים פנימית יעשה פעם בחצי שנה באמצעות ספק ייעודי שהספק יתקשר איתו ועל חשבונו.

ג. מעברים, מסדרונות.

ד. מחסנים.

ה. מקפיאים, מקררים, חדרי קירור והקפאה.

ו. ניקיון מלא ושלים של כל ציוד הבישול וההגשה.

ז. העמדה הבשרית והחלבית, איזורי הישיבה וההגשה.

ח. חצר אחורית ורמפה.

ט. חדר אשפה – פינוי הפסולת יעשה על פי נהלי המזמינה ועל פי הנחיות, סדר, ניקיון והפרדה של הפסולת ומיון.

י. המזמינה או מי מטעמו, רשאי לדרוש מהספק לבצע ניקיון של משטח או אזור, והספק יענה לדרישה בהקדם.

**לא ניקה הספק מתקנים או שטחים הנמצאים באחריותו, רשאי המזמינה לנקות את אותם המקומות, ולחייב את הספק בהוצאה שנגרמה מכך ולקנוס את הספק.**

כל פעולות הניקיון יבוצעו ע"פ הנחיות הבטיחות המופיעות להלן, בתדירות המבוקשת, תוך שימוש בחומרים מתאימים או אלה המצויינים בהנחיות.

**בטיחות בניקיון כללי:**

1. למעט בזמן ניקיון, יש לשמור על רצפה נקייה ויבשה באופן קבוע.
2. כל לכלוך, מים ושמן יש לנקות באופן מידי.
3. לפני כל ניקיון יש להניח לפחות שני שלטי אזהרה: "אין מעבר" ליד המקום הרטוב/מלוכלך.  
אין להסירם אלא לאחר שהרצפה נקייה ויבשה.
4. אין להפסיק, בשום מקרה, עבודת ניקיון רצפה, לפני שהסתיימה. יש להקפיד שלא לצאת להפסקה אלא לאחר שהרצפה יבשה ונקייה.
5. אין להניח דבר לפני לוחות החשמל.
6. פחי אשפה מלאים יפוננו באופן מידי.
7. אין לחסום מעברים.
8. יש להקפיד לסגור ברזי מים פתוחים.
9. יש לסגור דלתות חדרי קירור לאחר ווידוא כי המקררים ריקים מאדם.
10. **אין לזרוק שאריות מזון ושמן ורטבים לביוב בשום אופן.**
11. הספק יקפיד על ניקיון כל המתקנים, ציוד הקבע והציוד המתכלה.
12. **פעולות לניקיון וארגון אזורי ההגשה והישיבה:**
  - א. יכין את מערך ההסעדה והשולחנות לסועדים ולשם כך, בין היתר ועל פי הצורך, מערך ההסעדה יהיה מוכן לקבלת הסועדים לארוחת הצהריים עד 30 דקות לפני פתיחתו.
  - ב. ירוקן את סלי ופחי האשפה השייכים למתקנים כל עת שהם מתמלאים ובסוף כל יום לתוך מיכלים סגורים.
  - ג. ינקה את דלפקי המזון במהלך זמן הגשת הארוחות ויבצע ניקיון יסודי שלהן בתום הארוחה בכל יום.
  - ד. פעולות הניקיון המפורטות לעיל יבוצעו ע"י הספק לפני פתיחת מערכי ההסעדה, וכן תוך כדי הארוחות ככל שהדבר נדרש, כדי שהמתקנים, ציוד הקבע והציוד המתכלה יהיו תקינים ונקיים במשך כל זמני הארוחות.
  - ה. ינקה באופן יסודי את המתקנים בסוף כל שבוע עבודה.

הנחיות ניקיון	תדירות	אזור
ניגוב אדני החלונות במטלית רטובה.	אחת לשבוע	אדני חלון
סקוטש ומים, שפשוף של הקירות וניגוב.	פעם בשבוע	קירות וחרסינה
ניקוי החלונות, פנים באמצעות סבון, מוט טלסקופי, מגב ונייר ניגוב.	פעם בשבוע	חלונות
ניקוי המעקות והמגנים באמצעות סקוטש, מים וסבון.	אחת לשבוע	מעקות ומגני קירות.
<p>פינוי מדפים מציוד ומזון.</p> <p>שטיפה במים וסבון.</p> <p>שטיפת הרצפה עם מסיר שומן.</p> <p>המחסן המזון יהיה נקי משך כל יום העבודה, ובאופן קבוע.</p> <p><b>אין</b> להשאיר על הרצפה מוצרי מזון.</p> <p><b>אין</b> לאחסן במחסן זה חומרי ניקוי.</p> <p><b>אין</b> לחסום את פתח המחסן בציוד או מוצרי מזון</p>	אחת לשבועיים	מחסן מזון
<p>שטיפה יסודית של ריצפת חדר ההלבשה.</p> <p>מילוי סבון ונייר ניגוב.</p> <p>ניקוי יסודי של השירותים והמתקנים הסניטאריים.</p> <p>הרצפה תהיה נקייה ויבשה באופן קבוע.</p>	כל יום – פעמיים ביום (בסוף כל יום יש לשטוף את חדר ההלבשה ולהכין אותו נקי ומסודר למשמרת הבוקר)	חדר הלבשה
<p>פחי אשפה מלאים ירוקנו ויפוננו באופן מידי.</p> <p>יש להקפיד על כיבוי מכשירים שאין בהם שימוש.</p> <p>כל מתקן קירור או אחסון במטבח ינוקה בתדירות של אחת לשבוע לפחות.</p> <p>תעלות ניקוז ינוקו בתום כל יום, אחת לשבוע יבוצע בהן ניקיון יסודי הכולל קרצוף והסרת שומנים.</p> <p>פחים ישטפו ויקורצפו פעמיים בשבוע.</p> <p>בתום תהליך עבודה יש להשאיר עמדות עבודה נקיות לחלוטין.</p> <p>רצפת המטבח תישטף כל שעה.</p> <p>בתום יום עבודה יקורצפו כל מכשירי העבודה ועמדות העבודה שהיו בשימוש.</p>	פעם ביום.	מטבחים

## 9.13 ליווי ופיקוח

המזמינה רואה חשיבות עליונה בניהול איכותי של מערך הסעדה ובבקרה קבועה ושוטפת. לצורך הבקרה יכול המזמינה להפעיל מפקח מטעמו, עובד/ת המזמינה. כמו כן, יכול שתועסק חברה חיצונית המתמחה בהסעדה ויבוצעו ביקורות בטיחות מזון, ביקורות קולינאריות ותאימות חוזית, על פי החלטת המזמינה ובהתאם לצורך.

ספק ההסעדה ועובדיו ישתפו פעולה עם המפקחים והיועצים מטעם המזמינה ויפעלו על פי ההנחיות המקצועיות שיעברו להם.

בסיום כל ביקורת מוציאה החברה החיצונית דו"ח ממוחשב עד 48 שעות מסיום הביקורת.

ספק ההסעדה יענה על ההערות כפי שיופיע בתמצית הדו"ח ויועברו במייל.

המענה יהיה תוך 72 שעות מרגע קבלת הדו"ח.

כל פעולה מתקנת תירשם עם תאריך לביצוע ומי אחראי.

בנוסף יקיים ספק ההסעדה ישיבה חודשית עם נציג המזמינה ו/או מי מטעמו, יועץ המזון של המזמינה ועם מנהל תפעול של הספק, שף ראשי ונוספים על פי צורך.

בפגישה ידונו על הביקורות, ימי קונספט, נושאים לשימור או לשיפור, דרישות הסועדים, תזונה, תפריטים, בטיחות מזון, חומ"ג ועוד.

המזמינה יחזיק בידו מפתחות נוספים של כלל מערכי ההסעדה ונציגו יהיה רשאי להיכנס במקרה חרום בכל עת שיידרש, הן בשעות העבודה והן אחריהן.

### 1. מטרות הליווי והפיקוח

א. העלאת רמת בטיחות המזון בכלל שרשרת האספקה של מערך ההסעדה, שיקוף רמה

זו למקבלי החלטות ויצירת מצב של שיפור מתמיד ברמת בטיחות המזון.

ב. בדיקות קולינאריות.

ג. בדיקת תאימות חוזית.

ד. העלאת שביעות רצון העובדים מן השירות הניתן, יצירת מנגנון מובנה למדידת שביעות

הרצון ושיפור מתמיד ברמת השירות.

### 2. תוצרי הפרויקט

א. **שיפור בטיחות המזון** במערך ההסעדה של המזמינה.

ב. מדד בטיחות מזון שקוף ועדכני לכל נקודות ההסעדה.

ג. **שיפור שביעות רצון הסועדים** מן המזון המוגש להם ויצירת שיפור מתמיד.

ד. דוחות עיתיים בנושא ההסעדה.

### 3. פירוט מרכיבי העבודה בכל ביקורת

א. ביקורת במטבח, אזור ההגשה והישיבה, במחסנים ובכל שאר המקומות

(1) ביקורת בטיחות מזון, תפעול ובקרה על חומרי גלם.

(2) בדיקת ניקיון, היגיינה והופעת צוות העובדים.

(3) עמידה בחוזה – משקלי מנות, תדירות בדיקת חומרי הגלם.

(4) בחינת אסתטיקה וטעם.

(5) שיחות עם עובדים, צוותי מטבח, איתור ליקויים לשיפור.

(6) מעבר על ביצוע תכנית שיפורים מביקורים קודמים.

(7) פגישת התקדמות חודשית עם ספק ההסעדה:

(א) מעבר על דוחות ביקורת.

(ב) מעבר על סקרי שביעות רצון ועזרה בתוכניות לשיפור.

(ג) עזרה בשדרוג המזון, פרזנטציה וחדשנות.

(8) איתור ליקויים לשיפור עתידי.

4. הביקורות יעשו בכל שעות העבודה:

א. בבוקר מוקדם בשעת קבלת חומרי הגלם וההכנות – לפני תחילת הארוחה.

ב. במהלך הארוחה ועד לסיומה.

ג. המטרה היא לכסות את כל שעות הפעילות ולאחר ליקויים שקשורים בקבלת

סחורה, הכנות, בישול, הגשה בכל שעות הארוחה ועוד.



## 9.14 בדיקות מיקרוביאליות ותכנית דגימה

כחלק מתכנית העבודה לצמצום את הסכונים במזון יגיש הספק לאישור נציג המזמינה תכנית דגימה מיקרוביאלית שנתית ולאחר אישורה ידאג הספק לבצוע התכנית, לדגימות מתאימות על חשבונו והעברת התוצאות לנציג החברה.

1. בכל רבעון (כל שלושה (3) חודשים) הספק יבצע על חשבונו, באמצעות מעבדה, בדיקות מזון מיקרוביולוגיות, הספק ישא בכל הוצאה בגין בדיקות אלה.

א. מבלי לגרוע מן האמור בחוזה ההפעלה, ובזכויות המזמינה ע"פ כל דין, הרי שבכל מקרה שתוצאות הבדיקות לא יעמדו בתקני המעבדה המבצעת, תהיה רשאי המזמינה לבצע בדיקות חוזרות על חשבון הספק.

2. המעבדה: הספק יעבוד עם מעבדה מוכרת על ידי משרד הבריאות לבצוע בדיקות מיקרוביולוגיות בתעשיית המזון. המעבדה תהיה מסודרת וערוכה לטיפול בכל סוגי הבדיקות המוזכרות בהמשך. המעבדה תהיה מוסמכת על ידי הרשות הלאומית להסמכת מעבדות.

3. אופן הדגימה: הדגימה תעשה על ידי דוגם מטעם המעבדה. הדוגם יעבוד לפי קריטריונים הנדרשים על ידי משרד הבריאות וישתמש בציוד המתאים לאיסוף והובלת הדגימות.

4. תדירות הדגימות: הבדיקות תתבצענה ע"פ התדירות שנקבעה – למעט מקרים של בדיקות חוזרות כמפורט בהמשך.

5. שעת הדגימה: הדגימה תעשה בתאום מראש ובשעות העבודה וההכנות – לדוגמה: בין השעות 9:00 לשעה 13:00

6. תוצאות חריגות: במקרה של תוצאות חריגות יעדכן הספק את נציג המזמינה במייד, יפרט את הפעולות המתקנות שהוא מתכנן לבצע ויבצע בדיקות חוזרות למוצרים הבעייתיים על חשבונו.

7. אופן דיווח התוצאות: על דו"ח התוצאה של כל דגימה יהיה רשום שם המוצר במפורט, מקום ספציפי ממנו נלקחה הדגימה ושעת הדגימה. בבדיקות ידיים יפורטו: שם העובד ובמה עסק ברגע הדגימה. בבדיקת משטחי עבודה יצוינו: מיקום מדויק והתהליך שהתבצע על משטח העבודה בעת הדגימה. התוצאות יצוינו ליד טווח התוצאות המותר או הרצוי לכל פרמטר בבדיקה.

8. תפוצת התוצאות: תוצאות הבדיקה יופצו לרשומים מטה תוך לא יותר מ 7 ימים מיום ביצוע הבדיקות:

א. נציג המכללה.

ב. הספק.

9. אישור מעבדה על ידי המזמינה: המזמינה שומרת לעצמה את הזכות לקבוע או להחליף או לבחור את המעבדה שתבצע את הבדיקות הנ"ל, ובלבד שהמעבדה תעמוד בכל התקנים הדרושים בישראל. היה והמזמינה ויתרה על זכותו זו, רשאי הוא לדרוש מהספק שימציא לאישורה מסמכים המעידים על הסמכת המעבדה על פי כל הסעיפים המוזכרים בסעיף זה.

10. דרישות המינימום לכל סבב בדיקות (כל רבעון – בשרי או חלבי לבחירת המזמינה):

- א. שתי (2) דגימות של מזון מוכן של מנה עיקרית/תוספות חמות מפסי ההגשה.
- ב. שתי (2) דגימות של סלטים או כריכים.
- ג. שתי (2) דגימות של ירק חתוך מבר הירקות.
- ד. שתי (2) בדיקת של סווב מידיי העובדים.
- ה. בדיקת סווב אחת (1) מקרש חיתוך או ממשטח עבודה.
- ו. בדיקת סווב אחת (1) מהאמבטיות/קערות המשמשות להכנת סלטים.

11. מובהר בזאת כי למזמינה עומדת הזכות לפצל את הבדיקות הרשומות לעיל בין שני מערכי ההסעדה (חלבי ובשרי) כראות עיניו. זאת כל עוד המזמינה אינו חורג מכמות הבדיקות הרשומות לעיל.

12. באם תחפוץ המזמינה בבדיקות נוספות, מעבר לאלו הרשומות לעיל ו/או ביצוע בדיקות בפרק זמן קצר יותר, עלות הבדיקות הנוספות יהיו על חשבון המזמינה.

13. תכולת בדיקות המעבדה:

- ב. במידה ולסוג המזון הנבדק קיים תקן ישראלי תיבדק הדגימה לפי תקן זה.
- ג. למזון מוכן שאינו בעל תקן ישראלי יבדקו הפרמטרים הבאים: ספירה כללית, שמרים, עובדים, קוליפורמים, חיידקים פטוגניים: אי-קולי, סלמונלה, ליסטריה, סטאפילוקוקס אאורוס וקלוסטרידיה.
- ד. בבדיקות סווב יבדקו ספירה כללית, שמרים, עובשים, קוליפורמים.

## 9.15 פיצוי מוסכם

1. ספק ההסעדה אשר ערך הסכם עם המכללה באשר לניהול והפעלת מערך ההסעדה וכל שאר השירותים שהוא מפרט זה, מתחייב בזאת לציית להוראות ההסכם ולמפרט ההסעדה לרבות חוברת זאת, כמפורט בנספח זה.
2. המזמינה תהיה רשאית, לחייב את ספק ההסעדה בתשלום פיצוי מוסכם ללא הוכחת נזק באם יגרם בעצמו או על ידי עובדיו ו/או קבלני משנה ו/או זכייין להפרה של אחד או יותר מסעיפי החוזה (להלן: "ההפרות"), כמפורט להלן.
3. הפיצוי המוסכם הינו הסכום הראשוני והמזמינה שומרת לעצמה על הזכות לתביעה נוספת בהתאם לנזק שנגרם.

### הפרות הכלולות בקבוצה א' (להלן: "הפרות קבוצה א'")

1. אי עמידה ביעדי הנקיון המוגדרים לפי החוזה ניקיון באזור פעילות שירות המזון ע"פ החלטת מפקח המזמינה ו/או מי מטעמה.
- א. הפיצוי יוטל בגין כל הערה בנפרד (לדוגמא: עמדות הגשה, אזורי ישיבה וכו') וכל 15 דקות עד לניקיון האיזור.
2. מחסור במחירונים ו/או פריטים ללא מדבקת מחיר כנדרש.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל פריט בנפרד.
3. אי הקפדה של עובדי הספק על הוראות הלבוש.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל עובד בנפרד.
4. אי עמידה באחד מהסעיפים ותתי הסעיפים של מפרט ההסעדה וחוברת המפרט עליה חתם.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל סעיף/תת סעיף בנפרד.

### הפרות הכלולות בקבוצה ב' (להלן: "הפרות קבוצה ב'")

1. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה א'.
2. חוסר של עובד מול התקן שנקבע בכול מערך הסעדה – הפיצוי יוטל בגין כול עובד בנפרד.
3. חוסר משקל או נפח במנות מוגשות כשנקבע להן משקל או נפח מסוים בהסכם.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל פריט מזון בנפרד.
4. חוסר במנות עיקריות במהלך הארוחה שלא ע"פ מה שהוגדר במפרט ההסעדה.
5. אי עמידה בנהלים לתפעול מערך ההסעדה.
6. נזק שנגרם כתוצאה מאחזקה לקויה או רשלנות או בזדון של עובדי הספק של הציוד והמתקנים. וזאת בנוסף לכל סעד או פיצוי אחר המגיע למזמינה ע"פ כל דין.
7. אי שליחת דו"ח פעולות מתקנות לביקורת שתעשה ע"י חברה חיצונית תוך 72 שעות מרגע קבלת הביקורת במייל.
8. אי עמידה בתפריט ללא הודעה מוקדמת.
  - א. הקנס יוטל בגין כל פריט בנפרד.
9. הערה חוזרת שלא טופלה מהדו"ח קודם ו/או על זמן שהוקצה לתיקון .
10. ציון נמוך מ 80% בביקורת בטיחות מזון ו/או במבדק כפי שיעשה בביקורת של חברה חיצונית מעת לעת.

הפרות הכלולות בקבוצה ג' (להלן: "הפרות קבוצה ג'")

1. הפרה חוזרת מתוך הפרות קבוצה ב'.
2. מחסור בכלים חד פעמיים, כפי שהוגדרו בחוזה.
3. הימצאות חומ"ג עם תאריך פג תוקף.
  - א. הפיצוי יוטל בנפרד בגין כל סוג חומ"ג שימצא.
4. חוסר בדוגמאות מזון.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל דוגמת מזון שתחסר בנפרד.
5. חוסר במשקל דוגמאות מזון.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל דוגמת מזון שתהיה במשקל נמוך מהנדרש בנפרד.
6. אי עמידה בתדירות הגשת המנות כפי שנקבע במפרט ההסעדה.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל פריט בנפרד.
7. הימצאות חיידקים פוטגניים (אי-קולי, סלמונלה, ליסטריה, סטאפילוקוקס אאורוס וקלוסטרדיה) ביותר מפריט אחד בבדיקות המעבדה.
8. הערה חמורה בנושא בטיחות מזון כפי שיצויין על ידי מבקר/מפקח מטעם המזמינה, כגון: טמפ' חריגות, ערבוב גולמי עם מוגמר, מחזור מזון וכיו"ב.
9. אי לקיחת או הגשת בדיקות מעבדה בזמן.

הפרות הכלולות בקבוצה ד' (להלן: "הפרות קבוצה ד'")

1. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה ג'.
2. המצאות מזון מתפריט יום קודם שמוחזר מארונות החימום או מפסי ההגשה או מזון שלא עבר צינון כחוק ו/או תיעוד.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל פריט שימצא בנפרד והפריט יושמד.
3. שימוש בחומרי גלם שלא אושרו כגון חומץ סינטטי, שמן סויה וכיו"ב.
4. החלפת פריט שהוגדר במפרט ההסעדה (לדוגמא: הגשת שמן זית מעורב במקום שמן זית טהור או קטשופ או רוטב של חברה שונה מהגדרת המפרט).
  - א. יוטל בגין כל פריט בנפרד, ובכל יום עד להשלמת הפריט.
5. קבלת קנסות בגין בדיקות איכות הסביבה כתוצאה מבדיקה של בור השומן שקשור לעבודת ספק ההסעדה – הקנס יוטל בנוסף לעלות הקנס שיתקבל מהרשות שנתנה את הקנס שגם הוא ישולם ע"י הספק.
6. סתימות שיהיו בביוב כתוצאה שזריקה/שפיכה של מזון/ציוד/שומן של עובדי הספק לביוב – הקנס יוטל בנוסף לעלות פתיחת הסתימה שתשולם ע"י ספק ההסעדה.
7. עבירה בנושא כשרות ע"פ דיני הרבנות הראשית לישראל.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל עבירת כשרות בנפרד.
8. העלאת מחירים ו/או מחירים גבוהים יותר ממה שהגיש הספק בהצעת המחיר ללא אישור מפורש ובכתב.
  - א. הפיצוי יוטל בגין כל פריט/מוצר בנפרד.

גובה הפיצוי המוסכם:

1. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה א' – 500 ₪ + מע"מ.
  2. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ב' – 1,000 ₪ + מע"מ.
  3. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ג' – 1,500 ₪ + מע"מ.
  4. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ד' – 2,000 ₪ + מע"מ.
- א. נציג המזמינה ו/או מי מטעמו יהיה מוסמך להטיל על הספק תשלום פיצוי מוסכם על כל אחד משיעורי הפיצויים הקבועים, על ידי שליחת הודעה בכתב לנציג הספק ונציג הרכש עם סעיף הפרה הרלוונטי.
- ב. התשלום בעבור פיצוי מוסכם יבוצע על ידי הספק בתחילת כל חודש בגין החודש הקודם וכנגד חשבונית המציינת תשלום בגין פיצוי מוסכם.
- ג. הצבירה תהא על בסיס רבעוני ותאופס בתחילת כל רבעון.