

נספח א'
מפרט הסעדה
להגשת הצעות מחיר להפעלת מערכי ההסעדה של
מכללת אחוה

ספטמבר 2026



תוכן עניינים

1.....	תוכן עניינים
1.....	פרק 1 - מנהלה שגיאה! הסימניה אינה מוגדרת.
1.1.....	1.1 לו"ז ההליך שגיאה! הסימניה אינה מוגדרת.
1.2.....	1.2 פעולות לכניסת ספק חדש
1.3.....	1.3 שעות פתיחה וימי פעילות מערך הסעדה
2.....	פרק 2 – מסחרי
2.1.....	2.1 שיטת התשלום והפעלה
2.2.....	2.2 הצמדות
2.3.....	2.3 תשלומים שוטפים שישולמו ע"י הספק
3.....	פרק 3 – פירוט מערך ההסעדה וסוגי ארוחות

7	פרק 5 – מערך ההסעדה
7	1.1 מפרט הסעדה בעמדה החלבית
11	פרק 6 – הפעלה בחופשות ובמצב מיוחד בעורף
	פרק 7 - כיבודים
	7.1 מפרט כיבודים
12	פרק 8 - כ"א ספק ההסעדה
12	8.1 הנחיות כ"א
12	9.2 הצגת התפריט ושילוט
13	9.3 מחזור מזון
13	9.4 הגדרת חומרי גלם
13	9.5 השקעה וציוד הנדרשים מספק ההסעדה
13	9.6 ציוד בבעלות המכללה ותחזוקה שוטפת
15	9.7 אמנת שירות לתחזוקת הציוד
15	9.8 כשרות
15	9.9 מדיניות איכות ובטיחות המזון
17	9.10 שינוע המזון
17	9.11 ניקיון
18	9.12 ליווי ופיקוח
19	9.13 בדיקות מעבדה
20	9.14 פיצוי מוסכם

פעולות לכניסת ספק חדש:

מועד ביצוע	פעילות
עד 21 ימים לפני תחילת ההפעלה.	הצגת מנהל מערך ההסעדה לנציג המכללה
עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה.	העברת תפריט חודשי ע"פ המפרט.
	רשימת ספקים מורשים + רישיונות עסק, יצרן וכשרות בתוקף
עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה.	ביצוע פרוטוקל מסירת קפיטריה מול הספק הזוכה
החל מהיום הראשון לפעילות.	תעודת כשרות למערך ההסעדה
יש לפעול מיידית מרגע הודעת הזכייה מול משרד הבריאות באשקלון והרשות המקומית	הוצאת רישיון למטבח מבשל 4.2 א'

*"מטבח מבשל" - ספק מזון המפעיל מטבח מבשל ברישיון, ממנו רוכש המציע את המנות המצוננות המוצעות למכירה בקפיטריה.

שעות פתיחה וימי פעילות מערך הסעדה:

שם מערך ההסעדה	ימים	שעות פעילות
מתחם הקפיטריה	ראשון עד חמישי	08:00 – 16:00
עגלת קפה/ ו/או עמדת מכירה נוספת	ראשון עד חמישי	16:00-19:30
	יום שישי	08:00-12:00 מעבר לשעות אלו, בהסכמה הדדית בין הספק למכללה.

1. מערך הקפיטריה לא יפעל בשבתות וערבי חג. עגלת הקפה ו/או עמדת מכירה נוספת יפעלו בערבי חג, בהתאם לשיקול דעתו של הספק הזוכה, אך יובהר, כי במועדים אלו כלל שירותי המכללה סגורים ולא תתאפשר כל תמיכה מצד המכללה בזמן זה.
 2. המכללה סוגרת את שעריה שבוע אחד בחודש אוגוסט ובחול המועד פסח. ובימים אלו לא תתאפשר פעילות. המכללה שומרת לעצמה את הזכות להפסיק את פעילותה מעת לעת, לפרקי זמן מוגדרים כל עת שתחפוץ. לספק תימסר הודעה מראש ולא תהיה לו שום טענה או דרישה לפיצוי.
 3. במהלך חופשת הקיץ תאפשר המכללה לספק להפעיל את מערך ההסעדה אשר יופעל במתכונן חלקית בפרק "הפעלה בחופשות ובמצב מיוחד בעורף". במהלך חופשות הקיץ וסימסטר א' יוכל הספק לבצע שינויים בשעות הפעילות וזאת לאחר שהספק קיבל לכך אישור מראש ובכתב מנציג המכללה.
 4. בתחילת כל שנת התקשרות יקבל הספק לוח שנתי -אקדמי כך שיוכל להיערך להיערך בהתאם אליו.
 5. מובהר כי המכללה תוכל לשנות את שעות הפתיחה של כל ממערכי ההסעדה, על פי שיקול דעתה הבלעדי וע"פ צרכיה:
- א. המכללה רשאית לשנות את שעות הפעילות, כשינוי קבע, שינוי השעות יעשה בהודעה לספק בכתב ומראש של 7 ימים.
 - ב. למכללה שמורה הזכות, מעת לעת, לדרוש פתיחה של מערך הסעדה 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 מחירים הכוללים מע"מ.
- ג. התקבול העיקרי מהסועדים יהיה באמצעות מזומן, אשראי ומימוש ארוחות דיגיטליים.
- ד. על הספק לוודא הימצאות עודף כספי בקופות, המספיק לכל שעות הפעילות.
- ה. הספק ירכוש קופות חכמות וצוברות בעלות צג דו צדדי.
- ו. תוכנת הפעלה ועמלות סליקה של כרטיסי אשראי יהיו ע"ח הספק.
- ז. על הספק להציג את אופן ההתקשרות והתשלום הדיגיטלי, עבור עובדי מנהל תחת ההסכם.
- ח. לחלק המפריטים נקבע מחיר מחירון מפוקח, הספק מתחייב שלא לתמחר פריטים אלו מעבר למחיר הנקוב בקובץ הצעת המחיר.

2. מחיר לעובדי המנהל:

- א. עובדי המנהל 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. לעובדי המנהל תינתן האפשרות להוסיף מנת דג לארוחה בתוספת של 5 ₪ כולל מע"מ.
- ד. בסוף כל חודש יעביר הספק חשבוניות מרוכזות למשאבי אנוש עבור הסעדת עובדי המנהל.

3. תשלום עבור כיבודים:

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

4. דגשים כללים:

- א. למכללה תינתן גישה לקופות החכמות, למחזור החודשי, לדוחות המכירה ולפילוח כמות שנמכרה מכול מוצר, בכל זמן שיידרש.
- ב. הספק מתחייב למכור את מוצריו ללקוחות על פי המחירונים עליהם התחייב במעמד הגשת ההצעות.
- ג. הספק מתחייב לפרסם את המחירון ליד כל מוצר, להציג תפריט עם מחירון בקופות וכן תפריט גדול בכניסה למתחם הקפיטריה ובעגלת הקפה ו/או בעמדת מכירה נוספת, לצורך ידוע הלקוחות בעלויות פריטי המזון.
- ד. התשלום מהלקוחות במערך ההסעדה יתבצע במזומן ו/או בכרטיס אשראי מכל הסוגים וללא חיוב במינימום הזמנה. לצורך כך על הספק להיערך לעודף כספי בכל קופות מערך ההסעדה ולסליקת כרטיסי אשראי בכל העמדות.
- ה. יודגש, כי 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 במערך ההסעדה. ולספק לא תהיה כל דרישה ו/או טענה ו/או תביעה בקשר עם האמור. המכללה אינה מתחייבת למינימום הזמנות כלשהו.

2.2 הצמדות

- המחירים שיוצעו יוצמדו למדדים הבאים :
1. 75% מדד ארוחות בעבודה (120420).
 2. 255 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 תחול תמיד עבור החודשים קדימה ולא אחורה.
 7. ההצמדה בכול שנה לא תעבור 3% תוספת גם עם המדדים/שכר מינימום יעברו 3%.
 8. לא תהיה ירידת מחיר מתחת למדד הבסיס.

2.3 תשלומים שוטפים שישולמו ע"י הספק

1. הספק יגלם את כל התשלומים התפעוליים לצורך הפעלת השירותים ע"פ הסכם זה, כחלק מהצעת המחיר שיגיש. לרבות, ומבלי לגרוע מהוראות נוספות ו/או אחרות בהסכם, ביניהם :
 - א. עלויות תפעוליות להפעלת מערך ההסעדה, לרבות אגרות, שירותי הדברה, אחזקה ותיקונים, פינוי אשפה וכד'.
 - ב. חשבון החשמל של מבנה הקפיטריה על פי קריאת מונה.
 - ג. ארנונה בסכום של כ- 3,250 ₪ בחודש על שטח מבנה הקפיטריה של כ- 387 מ"ר (לא כולל אזור הלמידה) – לצורך כך הספק יתקשר ישירות עם המועצה האזורית באר טוביה.

- 1) תעריפי הארנונה והמים אינם תלויים במכללה אלא ברשות המקומית עימה יתקשר הספק הזוכה, אשר לעיתים עלולים להשתנות.
- ד. 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 כפי שנקב בהם בהצעתו, או במחירים עליהם יוסכם במו"מ, ויקבלו ביטוי בכתב ע"י המכללה ויהיו תקפים לכל מערכי ההסעדה במכללה.
2. מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, נכון למועד חתימת הסכם זה מערך ההסעדה כולל:
 - א. מתחם קפיטריה.
 - ב. עגלת קפה ו/או עמדת מכירה נוספת ניידת שתוצב בשטח המכללה.

פרק 4 – מערך ההסעדה

מפרט הסעדה במערכי ההסעדה במכללה:

1. מערכי ההסעדה ימכרו מזון ומשקאות לאורך כל שעות הפעילות המפורטות בטבלת זמני הפעילות.
2. ההפעלה תיעשה תחת העקרונות הבאים:
 - א. ההפעלה נעשית באמצעות עובדי הספק.
 - ב. מיתוג מערכי ההסעדה יעשה ע"י הספק הזוכה ועל חשבונו, לאחר אישור העיצוב על ידי המכללה, ביניהם: עיצוב, שלטים, כוסות, פליסמנטים, אריזות וכו'.
 - ג. אחד מעובדי הספק ישמש בכל זמן נתון כבריסטה שמומחה בהכנת קפה.
3. קונספט ההסעדה במבנה הקפיטריה:
 - 1.1 מתחם הקפיטריה אשר מטרתו להציע לסועדים מנות מגוונות, טריות ובריאות, על בסיס יומי.
 - 1.2 בכל יום יגיש ספק ההסעדה מנות קבועות כמפורט מטה וכן, 3 מנות עיקריות מתחלפות, כאשר מתוכן תהיה מנה אחת המכילה חלבון:
 - 1.3 הספק ימכור במערכי ההסעדה מנות במחיר של 31 ₪ כולל מע"מ לעובדי המכללה הזכאים לכך. בנוסף, לעובדי המנהל הזכאים, תינתן האפשרות לתוספת מנת דג בעלות של 5 ₪ כולל מע"מ.
 - 1.4 מנות לעובדים הזכאים יוגשו באופן הבא:
 - 1.4.1 מנה עיקרית בנפח 350 מ"ל (על פי המפורט מטה בסעיפים א' – ה')
 - 1.4.2 תוספת מרק 250 מ"ל או סלט אישי קטן 250 גרם (למעט בחירת סלט בר להרכבה כפי שיפורט בהמשך)
 - 1.5 להלן פירוט המנות העיקריות:
 - א. כריכים וטוסטים בהכנה במקום – על בסיס יומי-

- (1) הכריך יהא מורכב מלחמנייה 120 גרם מקמח דגנים או קמח לבן.
- (2) הכריך יכיל: חביתה/ביצה קשה/סלט ביצים/טונה/גבינה בולגרית) + ירק + ממרח/ רוטב לבחירה (בכל יום יכין הספק 3 סוגי כריכים לבחירה).
- (3) טוסט בסיסי יהא מורכב מלחמנייה או בייגל 120 גרם מקמח דגנים או קמח לבן ויכלול גבינה צהובה, רוטב פיצה + תוספת ירק לבחירה.
- ב. **סלטים בהרכבה עצמית הכוללים** ירקות טריים וקלויים ולחמניית ביש 50 גרם ב-3 גדלים. – **על בסיס יומי**-

גודל מנה	מחיר לעובדים זכאים	בר תוספות לבחירה
סלט קטן 500 סמ"ק	20	1
סלט בינוני 750 סמ"ק	25	1
סלט גדול 1000 סמ"ק	31	2

ג. סלט קטן/בינוני- בתוספת אחת, וסלט גדול בתוספת 2 סוגי תוספות.

בר ירקות קבועים		
מלפפונים	עגבניות + עגבניות שרי	חסה
פלפלים: אדום, צהוב וכתום	גזר	כרוב
תירס	פטריות	נבטים
חצילים	מלפפון בחומץ/מלח	זיתים ירוקים/שחורים
עלי בייבי	אבוקדו (בעונה)	בצל
תפוזי אפוי	בטטה	קישואים קלויים
עדשים שחורות	שעועית ירוקה	חציל קלוי

בר תוספות לבחירה		
ביצה	גרעיני חמניה	טונה
גבינה בולגרית	חמוציות	פסטה

סוגי רטבים ותבלינים		
עשבי תיבול	שמן זית ולימון	ויניגרט
רטבים על בסיס מיונז (אלף האיים, שום שמיר, חרדל ודבש, שום)	רטבים על בסיס מיונז לייט (אלף האיים, שום שמיר, חרדל ודבש, שום)	מלח, פלפל
חרדל	מיונז	קטשופ

- ד. פיצות אישיות בקוטר 22 ס"מ + תוספת ירק אחת – **על בסיס יומי**.
- ה. מנות עיקריות מתחלפות: קישים, לזניה, שקשוקה ולחמניה, תפוח אדמה מוקרם, קוסקוס ופסטה, בהתאם למפורט בטבלת הצעת המחיר.
- ו. מנת חלבון חמה -דג, טופו, סויה וקציצות- בהתאם למפורט בטבלת הצעת המחיר.
- כמו כן יוגשו וימכרו **על בסיס יומי**:

- א. מאפי בוקר מתוקים ומלוחים – על פי טבלת מחירון מפוקח.
- ב. שתייה חמה וקרה – על פי טבלת מחירון מפוקח.
- (1) חנות נוחות, שתמכור לכל הפחות את הפריטים הבאים: חטיפים מתוקים ומלוחים.
- (2) ממתקים.
- (3) גלידות וקרטיבים.
- (4) הספק רשאי להגדיל, בהתאם לשיקול דעתו, את מגוון הפריטים המוצעים בחנות הנוחות, ובלבד שלא יפחתו מהמפורט לעיל.

1.6. להלן מחירון מפוקח, אליו מחויב הספק, למכירת שתייה חמה, קרה, מאפים וגלידות:

מחיר	הגדרת הפריט	כמות	שם הפריט	קטגוריה
21			קפה/ שוקו/ תה 220 מ"ל + מאפה גדול	דילים
16			קפה/ שוקו/ תה + מאפה קטן	
21	לחמניית ביס גדולה/ פרעצל קטן/ חצי ג'בטה – מילוי טונה/ גבינה צהובה/ חביתה		קפה/ שוקו/ תה + כריך מיני	
8		150 מ"ל	אספרסו קצר/כפול	משקאות חמים
10	על בסיס חלב/ תחליף חלב צמחי	220 מ"ל	קפה הפוך רגיל	
15		330 מ"ל	אייס קפה	משקאות קרים – המחיר כולל פיקדון
5.56		500 מ"ל	מים מינרלים	
10		80 גרם	מאפה גדול בכל יום לבחירת המפעיל	מאפים
4			קרטיב	גלידות
10			טילון קטן	

4. דגשים:

- א. פרטי המזון יוכנו, ככל הניתן במטבח לצורך שמירת איכות וטרייות המזון.
- 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 - הספקים יהיו בעלי רישיונות מתאימים ע"פ חוק בהתאם לסיווג עבודתם – עסק, יצרן, הובלת מזון, כשרות.
- ד. בר הסלטים יופעל בשיטת הגשה עצמית ויוצב כמקרה דלפק פתוח.

5. קונספט ההסעדה בעגלת קפה ו/או בעמדת המכירה הנוספת:

- א. בעגלת הקפה ו/או בעמדת המכירה הנוספת יימכרו מאפים מתוקים ומלוחים - על פי מחירון מפוקח וטבלת הצעת המחיר.
- ב. שתייה חמה וקרה - על פי מחירון מפוקח וטבלת הצעת המחיר.
- ג. יימכרו לפחות 3 כריכים ו-3 גדלים של סלטים מוכנים, העומדים בהלימה עם התפריט המוגש במתחם הקפיטריה.
- ד. הספק יהיה רשאי להוסיף למגוון הפריטים שיימכרו, ככל שיהיה מעוניין בכך.
- ה. הספק יהיה רשאי להפעיל את עגלת הקפה ו/או עמדת מכירה נוספת גם מעבר לשעות הפעילות המפורטות בטבלת "שעות וימי הפעילות" ובלבד שהיא אושרה על ידי המכללה בכתב ומראש.

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. בעתות חירום ובמצב מיוחד בעורף נאלצת המכללה לצמצם את פעילותה ואף לסגור את שעריה, בהתאם להנחיות פיקוד העורף. פרק זה בא להסדיר את אופן וזמני פעילות מערך ההסעדה, וכ"א הנדרש.

הגדרת הפעילות	תקופת לימודים	שעות פעילות	קפיטריה חלבית	עגלת קפה/ עמדת מכירה נוספת
שגרה	סמסטר א' אוק'-ינו'	בהתאם לכתוב במפרט	כל השירותים ניתנים כרגיל	כל השירותים ניתנים כרגיל
	סמסטר ב' מרץ - יוני			
תקופת מבחנים	פברואר יוני – אוק'	א'-ה' 8:00-14:30	מפרט הסעדה חלבי יומי קבוע + 2 מנות מתחלפות	שעות פעילות א'-ה' 14:30-17:30
מצב חירום	על פי הנחיות פיקוד העורף ובתיאום עם המכללה		מאפים מתוקים ומלוחים	
			שתייה חמה וקרה	
			חנות נוחות	

פרק 7- כיבודים

מפרט כיבודים :

1. במכללה מקיימים מעת לעת, כיבודים ואירועים שונים.
2. המכללה **אינה מתחייבת** לרכוש ו/או להזמין כיבודים בסכום או בכמות כלשהי מספק ההסעדה, אם בכלל. המכללה רשאית להזמין כיבודים גם מספקים שונים, בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי.
3. הכיבוד יהיה חלבי/ פרווה, בהתאם להזמנה שיקבל הספק.
4. ככלל, הספק יכין את הכיבודים/מגשי האירוח בשטח המכללה, בהתאם להזמנה שיקבל.
5. ספק ההסעדה יהיה **רשאי** להציע תפריט ומחירונים לכיבוד מגשים.
6. שעות הגשת הכיבודים הינו בין השעות 07:00 ועד 18:00 עבור כל כמות כיבודים שתוזמן.

פרק 8 - כ"א ספק ההסעדה**8.1 הנחיות כ"א**

ספק ההסעדה יישא 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.

1. כל עובדי הספק, אשר יועסקו על ידו, יהיו בעלי תעודת זהות ישראלית, ללא עבר פלילי ומעל גיל 18.
2. למכללה זכות סירוב להעסקת מי מעובדיו של הספק, 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 מערכי המזון אך לא פחות מהתקן שנקבע ע"י המכללה.
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. מנהל מערך ההסעדה יעבור שיחת היכרות ויאשר ע"י נציג המכללה.
3. ספק ההסעדה ידאג להופעה מסודרת ונקייה של עובדיו, לרבות ביגוד הולם וייצוגי, עבודה עם כפפות וכל הנדרש לנהלי עבודה היגייניים.

הדרכות עובדים:

הספק מתחייב להעביר לכל עובדיו במכללה הדרכות בנושא תפעול מטבח מבשל, בהתאם לחובתו על פי חוק.

9.2 הצגת התפריט ושילוט

1. התפריט יורכב ויתאים למערך ההסעדה ולעמדות שנקבעו על ידי המכללה, יש להקפיד על גיוון בכלל מרכיבי התפריט, אין לחזור על אותם פריטים במהלך אותו היום ויש להקפיד על נראות ויצירתיות קולינארית.
2. ספק ההסעדה יציג את התפריט היומי בכניסה למערכי ההסעדה ויעדכנו בכל יום ובכול מדיה שתיבחר ע"י המכללה, לרבות במדיה ממוחשבת, מסכים ו/או בכל שיטה אחרת שהמכללה תבחר.
3. הספק ידאג למחירון קיר מעוצב הכולל פירוט המנות ומחירן.

9.3 מחזור מזון

1. מזון ממחזור 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 טריים יושמדו בסוף היום.

9.4 הגדרת חומרי גלם

1. כל חומרי הגלם שיסופקו למכללה ע"י ספק ההסעדה יהיו מספקים מורשים שעומדים בכל הדרישות החוקיות והתקנים של משרד הבריאות או מספקים שהוגדרו במפרט ההסעדה.
2. על כל ספק חלה חובה לצרף את כל האישורים הדרושים לאבטחת איכות המוצרים המסופקים על ידו.
3. המכללה שומר, לעצמה את הזכות למנוע מספק ההסעדה לעבוד עם ספק מסוים או חומר גלם / מוצר מסוים שלא עומד בתנאי המפרט מכל סיבה שהיא, הספק ימלא דרישה זו באופן מידי.
4. ספק ההסעדה ישמור אצלו את כל הרישיונות של ספקיו ויעבירם יחד עם רשימת ספקיו במידה שיידרש לכך, לנציג המכללה.

9.5 השקעה וציוד הנדרשים מספק ההסעדה

- כלי ההסעדה וכלי ההגשה החד פעמיים, ירכשו ע"י ספק ההסעדה לאורך כל תקופת ההתקשרות. על ספק ההסעדה לנהל מלאים ולהזמין (על חשבון) כלי הגשה ומטבח אשר יאפשרו את תהליכי הבישול וההגשה הנדרשים במהלך תקופת ההתקשרות.

9.6 ציוד בבעלות המכללה ותחזוקה שוטפת

1. מערך ההסעדה של המכללה יתוחזק בצורה נאותה ויותאם לצרכי המכללה ולכמות הסועדים.
2. הציוד החשמלי המצוי במטבחים יתוחזק ברמה נאותה ויספק מענה איכותי וטוב לצורך עמידה בדרישות מפרט ההסעדה.
3. במערך ההסעדה קיים ציוד חשמלי, חדרי קירור והקפאה, משטחי עבודה וציוד הדרוש לחימום, בישול והגשת המזון ולהפעלת המטבח.
4. המכללה תעמיד לרשות הספק, ללא תשלום, למשך תקופת ההסכם את המתקנים והציוד כפי שהם-תקינים ושמישים, לשם מילוי התחייבויותיו ע"פ הסכם זה.
5. לפני תחילת ההתקשרות, תבוצע סקירה של הציוד באמצעות רשימה מעודכנת עליה יחתמו הספק הזוכה והמכללה.
6. ספק ההסעדה יבדוק באמצעות חשמלאי מוסמך את הציוד והמכללה תתקן ציוד שנמצא תקול ומרגע התיקון תעבור האחריות לספק ההסעדה.

7. תחזוקת הציוד במהלך תקופת ההתקשרות תעשה על ידי הספק, על חשבונו ובאמצעות טכנאים מורשים.
8. עלות התחזוקה השוטפת תכלול תחזוקה מונעת, חלקי חילוף, החלפת גומיות, ביקורי טכנאים וכיוצ"ב.
9. בעת גילוי של תקלה, ידווח הספק לנציג של המכללה באופן מדי.
10. ספק ההסעדה מתחייב להשיב את הציוד בתום תקופת ההתקשרות, כשהוא תקין וראוי לשימוש, למעט בלאי סביר.
11. כאמור, כל פגיעה בציוד, לרבות רשלנות, זדון, שימוש בלתי סביר או לא מקצועי, יחייב את הספק בעלות התיקון ו/או החלפה של הציוד לשווה ערך, לרבות קנס בהתאם לפרק פיצויים מוסכמים וכל פיצוי שזכאית לו המכללה על פי כל דין.
12. למען הסר ספק, גם ציוד שהינו בבעלות ספק ההסעדה יהיה באחריות ואחזקה מלאה של ספק ההסעדה כולל קבלת כל האישורים הנדרשים להפעלתו ותקינותו.
13. כל תקלה ו/או נזק מחייבת את ספק ההסעדה למתן מענה מדי, לרבות תיקון הציוד ו/או החלפתו.
14. בסיום ההתקשרות מכל סיבה שהיא, חובתו של הספק ההסעדה להחזיר את הציוד ומערכי המטבח לחזקת המכללה שהם תקינים ונקיים.
15. הכנסת ציוד נוסף ע"י ספק ההסעדה:

א. ציוד חשמלי שיסופק ע"י הספק, יוכנס למערכי ההסעדה של המכללה בליווי טופס בדיקה של בודק חשמל מוסמך מטעם הספק, בהתאם לתקנים הישראליים הקיימים בנושא דרישות בטיחות מכשירי חשמל.

ב. רשימת ציוד נייח ונייד השייך למכללה:

מחלקה	המוצר	כמות
מטבח	מנדף	1
	חדר קירור + מדפי ברזל	1
	חדר הקפאה + מדפי ברזל	1
	שולחן נרוסטה + כיור 1	3
	שולחן נרוסטה + 2 כיורים	2
	שולחן נרוסטה + גשר	1
	דוד שמש	1
	מדיח כלים	1
	דלפק/ משטחי נירוסטה	8
פסי הגשה	ארונות שירות ירוקים	4
	מקרר דלפק	2

מרחב קפיטריה:

מחלקה	המוצר	כמות
מרחב הקפיטריה	מקרר ויטרינה שתיה	1
	עגלת תצוגת מאפים	1

1	ריהוט ישיבה	
2	ארון שירות	

מחסנים וקבלת סחורה:

מחלקה	המוצר	כמות
מחסן יבשים	מדפים ומזגן	1
משרד אחורי	ריהוט משרד	1

9.7 אמנת שירות לתחזוקת הציוד

1. אחריות ספק ההסעדה לתחזוקה שוטפת ותיקונים מעת לעת הינה לכל תקופת ההתקשרות.
2. האחריות כוללת טיפול בכל התקלות, כוללת אספקת חלקי חילוף ע"פ הצורך, כולל חומרים מתכלים (גומיות, גלגלים, חלקי פלסטיק, זכוכית וכד').
3. כל תיקון ציוד יהיה עם אחריות ל 3 חודשים לפחות.
4. זמן התגובה לטיפול בתקלה הינו 18 שעות.
5. עמידה באמנת השירות מוגדרת כפתרון התקלה בציוד או מתן מענה חלופי המאושר על ידי המכללה.
6. במידה וספק ההסעדה איננו מסוגל לתקן את התקלה בזמן המוגדר, ספק ההסעדה יספק על חשבונו מכשיר חלופי, כמו כן המכללה שומרת לעצמה את הזכות לבצע את התיקון בעצמה ולחייב את התיקון על חשבון ספק ההסעדה.

9.8 כשרות

1. ספק ההסעדה ינהל את מערך ההסעדה על טוהרת הכשרות, ובהשגחת הרבנות, על חשבונו כשבידיו אישור מוצג בר-תוקף על "כשרות" מערך ההסעדה חלבי ועגלת קפה ו/או עמדת מכירה נוספת.

9.9 מדיניות איכות ובטיחות המזון

המכללה 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 ההסכם כי הם מפעילים מערכת ניהול איכות ובטיחות מזון מתאימה.

הספק יפעל בהתאם להוראות משרד הבריאות והרשויות השונות ע"פ דרישתם בכל עת.

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 המכללה לפיקוח

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

דיווח ותקשורת:

- לאור החשיבות הגבוהה שמייחסת המכללה לנושא ניהול איכות וביטחות המזון קיימת חשיבות גבוהה לשקיפות, דיווח ותקשורת מול נציג המכללה ו/או מי מטעמה.
1. הספק ידווח במידי לנציג המכללה ו/או מי מטעמה על כל מקרה חריג במערכת ההסעדה.
 2. הספק ישתף פעולה עם נציג המכללה ועם יועצי המכללה לצורך שיפור איכות בטיחות המזון.

דרישות מינימום להפעלת מערכת ההסעדה:

1. עמידה בכל דרישות החוק, משרד הבריאות והרשות המקומית.
2. לא ימצאו מצרכי מזון אסורים.
3. יש להשתמש במתז עם חומר לחיטוי משטחי עבודה, סכינים ומכשירים בתחילת ובסוף יום עבודה.

4. לא יוכנסו קרטונים של ירקות למטבח - הקרטונים יועברו למיכלי פלסטיקים שטופים או למכלים אחרים נקיים, ברמפה.
5. קיום הוראות עבודה ספציפיות להדרכת עובדים, עובדים חדשים, מבקרים ואורחים. מניעת כניסת אנשים בלתי מורשים למטבחים
6. הוראות עבודה לקבלת סחורה, מדידת טמפ' בקבלה ותיעודה, שימור מזון בקירור כמחוייב בתקנות משרד הבריאות.
7. הפרדה אפקטיבית בין חומרי ניקוי וחיטוי ובין מזון.
8. איסור על מחזור מזון.
9. הספק ישתמש במקודד לתאריך שיקנה על חשבונו.
10. הוראות עבודה בדבר שימוש נכון בשמן טיגון, סינונו והחלפתו.
11. עבודה עם ספקים מורשים ותעודת כשרות ברי תוקף.
12. יש לשמור ביצים במקרר נפרד.

פינוי שמנים ורטבים

1. ספק ההסעדה יאסוף את שאריות הרטבים, שמני בישול וטיגון והשומן מן החי למתקנים יעודים ויפנה אותם על חשבונו.
2. חל איסור מוחלט לשפוך שמנים ורטבים לביוב 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 המכללה.
3. הספק יפעל למלא אחר דרישות המדביר כהכנה לקראת ההדברה בכל עת שידרש.
4. חל איסור מוחלט על עובדי הספק להדביר עצמאית את מערכי ההסעדה ו/או את המטבח ו/או את המחסנים.
5. הדברה תתבצע בזמנים שאינם על חשבון שעות הפעלת הקפיטריה.

9.10 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 ייעודיים, בעגלות יעודיות וע"ח הספק.

9.11 ניקיון

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

- כל עבודות הנקיון ופינוי אשפה של מערכי ההסעדה, חצרות המזון, המטבחים והחצר האחורית (רמפה), תבוצענה ע"י הספק ועל חשבונו, לרבות אספקת חומרי נקיון וכלי ניקוי.
1. עובדי הספק יבצעו נקיון יומי של הציד, המכונות, המקררים, התנורים, הרצפות, החלונות והדלתות, כאשר אחת לשבוע יבצעו עובדי הספק נקיון יסודי של כל הנ"ל וכן בכל עת שיידרש על ידי נציג המכללה ו/או מי מטעמה.
 2. ניקוי אזורי ישיבה.
 3. עובדי הספק ידאגו לקפל את הקרטונים לפני זריקתם לקרטוניה על מנת לצמצם את נפחם.
 4. כול חומרי הניקוי יעמדו בת"י, אחסנה על פי חוק, עם הפרדה של חומצי ובסיסי.
 5. **לא ניקה הספק מתקנים או שטחים הנמצאים באחריותו, רשאית המכללה לנקות את אותם המקומות, ולחייב את הספק בהוצאה שנגרמה בשל כך ולקנוס את הספק.**
 6. כל פעולות הניקיון יבוצעו ע"פ הנחיות הבטיחות המופיעות להלן, בתדירות המבוקשת, תוך שימוש בחומרים מתאימים או אלה המצוינים בהנחיות.
 7. **אין לזרוק בשום אופן שאריות מזון, שמן ורטבים לביוב.**

9.12 ליווי ופיקוח

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

ספק ההסעדה ועובדיו ישתפו פעולה עם המפקחים והיועצים מטעם המכללה 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 המכללה ו/או מי מטעמה, יועץ המזון של המכללה ועם מנהל תפעול של הספק, שף ראשי וגורמים נוספים על פי צורך.

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

המכללה תחזיק ביד מפתחות נוספים של כלל מערכי ההסעדה ונציגה 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 ההחלטות 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. 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 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.

3. 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 ולאתר ליקויים שקשורים בקבלת סחורה, הכנות, בישול, הגשה בכל שעות הארוחה ועוד.

9.13 בדיקות מעבדה

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

1. בכל חציון הספק יבצע על חשבונו, באמצעות מעבדה, בדיקות מזון מיקרוביולוגיות, הספק ישא בכל הוצאה בגין בדיקות אלה.

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

2. המעבדה: הספק יעבוד עם מעבדה מוכרת על ידי משרד הבריאות לבצוע בדיקות מיקרוביולוגיות בתעשיית המזון. המכללה שומרת לעצמה את הזכות לקבוע או להחליף או

לבחור את המעבדה שתבצע את הבדיקות הנ"ל, ובלבד שהמעבדה תעמוד בכל התקנים הדרושים בישראל.

3. תוצאות חריגות: במקרה של תוצאות חריגות יעדכן הספק את נציג המכללה באופן מיידי, יפרט את הפעולות המתקנות שהוא מתכנן לבצע ויבצע בדיקות חוזרות למוצרים הבעייתיים על חשבוננו.

9.14 פיצוי מוסכם

1. ספק ההסעדה אשר ערך הסכם עם המכללה באשר לניהול והפעלת מערך ההסעדה וכל שאר השירותים נשוא מפרט זה, מתחייב בזאת לציית להוראות ההסכם ולמפרט ההסעדה לרבות חוברת זאת, כמפורט בנספח זה.
2. המכללה 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 זכיון להפרה של אחד או יותר מסעיפי החוזה (להלן: "ההפרות"), כמפורט להלן.
3. הפיצוי המוסכם הינו הסכום הראשוני והמכללה שומרת לעצמה על הזכות לתביעה נוספת בהתאם לנזק שנגרם.

פיצוי מוסכם בגין ליקויים והפרות

1. מבלי לגרוע מכל זכות או סעד העומדים למכללה על פי דין, הסכם או מסמכי המכרז, בגין כל ליקוי, אי התאמה חריגה מהוראות ההסכם, המפרט הטכני, דרישות הדין או הוראות המכללה, אשר ימצאו במסגרת ביקורת יזומה, ביקורת פתע או כל בדיקה אחרת שתיערך על ידי המכללה, תהא המכללה רשאית חהשית על הספק פיצוי מוסכם וקבוע בסך של 1,000 ₪ בגין כל הפרה או ליקוי שימצאו.
2. הפיצוי המוסכם ייגבה ללא צורך בהוכחת נזק, באמצעות קיזוז מכל סכום המגיע לספק מהמכללה. הפיצוי המוסכם לא יפטור את הספק מחובתו לתקן את הליקוי באופן מיידי ולשאת באחריות הנובעת ממנו.