

מפרט מס' 109/2015

למבדקי תברואה במטבחי משטרת ישראל, במסעדות ובמפעלי מזון אשר בהתקשרות עימה

נרשם ע"י: קרן פטישי- דבש

ר' חו' תכנון ומפרטי מזון

1. כללי

1.1 תיאור השירות הנדרש

- 1.1.1 משטרת ישראל מעוניינת לקבל שירות לעריכת מבדקי תברואה למזון הניתן לשוטרים החל משלב הייצור עבור בשלב השינוע וכלה במטבחי משטרת ישראל ובמטבחי קבלנים המספקים שירותי הסעדה לשוטרים, בפריסה ארצית.
- 1.1.2 הספק נדרש לוודא כי המזון המסופק/מיוצר ביחידות המשטרה עומד בדרישות התברואתיות כפי שמוגדרות על-פי החוקים והתקנות שנקבעו ע"י משרדי הממשלה השונים.

1.2 פרופיל המשימה

- 1.2.1 ביצוע מבדקי תברואה – במטבחי יחידות המשטרה, במטבחי קבלני הסעדה, במסעדות ובמפעלי מזון אשר בהתקשרות עם משטרת ישראל.
- 1.2.2 עריכת ביקורת שינוע מזון – החל מרמפת הוצאת המזון אצל הספק ועד לנקודת הקצה כולל בנקודת הקצה.

1.3 לוחות זמנים

1.3.1 מבדקי תברואה במטבחי מ"י

- 1.3.1.1 מבדקי התברואה יתבצעו על פי תכנון חודשי אשר יוגש לאישור מדור מזון בשבוע האחרון של כל חודש הקודם לחודש הבקרה.
- 1.3.1.2 בעת הצורך ועל פי דרישת מדור מזון יתבצעו בקרות דחופות בטווח של עד שבוע מעת הזמנת ביצוע הבקרה.
- 1.3.1.3 דו"ח בקרה תברואית :
- הדו"ח, של תוצאות הבקרות אשר בוצע באתרי המשטרה, יועבר ע"י הספק למ"י/מדור מזון, עד ולא יאוחר מ-7 ימי עבודה מיום ביצוע המבדק. פרטי דו"ח הבקרה יקבעו בשיתוף עם מדור מזון.
- 1.3.1.4 דו"ח חציוני ושנתי :
- הספק יעביר למ"י/מדור מזון בסוף חציון א' של כל שנה ובסיום שנת העבודה דו"ח מפורט, הכולל :
1. רשימת כלל הביקורות ומועדיהן.
 2. השוואה מתמצתת של ממצאי כל מבדק והישגו הסופי (ציון כמותי/איכותי). (הדו"ח יועבר בדואר אלקטרוני ובעותק מודפס).
- 1.3.1.5 ליקויים תברואיים חמורים :
- במקרה של מציאת ליקויים תברואיים חמורים במהלך הביקורת, חלה על הספק חובת דיווח מיידי לנציג מ"י/מדור מזון, בטלפון ובכתב מרגע גילוי החריגה.

1.3.1.6 מטבחים קטנים, מטבחים מחממים, מטבח משולב

במטבחים מבשלים קטנים עד 70 איש (אומדן ~ 20 מטבחים), במטבחים מחממים, או במטבח משולב, תינתן אפשרות לבצע את המבדק בשני מטבחים, באותו היום, ע"י אותו עורך מבדק ובתנאי שהמבקר יגיע למטבח השני עד השעה 10:30.

1.4 מיקום

1.4.1 המבדקים יבוצעו במקומות הבאים:

1.4.1.1 מטבחים מחממים/משחזרים ומבשלים של משטרת ישראל, (כפי שמופיע ברשימת נקודות/מתקני המשטרה – נספח א'). לציין כי במרבית המטבחים המחממים של מ"י מתבצע חיתוך סלט ירקות ונעשית צלייה/טיגון של בשרים כהשלמות במידת הצורך

1.4.1.2 במסעדות ובמפעלים אשר נמצאים בהתקשרות עם המשטרה.

1.4.2 שינוי הרשימה:

רשימת נקודות/מתקני המשטרה (נספח א'), המסעדות והמפעלים בהם יידרש הספק לבצע את הדיגום, הביקורות והבדיקות ניתנת לשינוי במהלך כל ההתקשרות עם הספק.

1.4.3 על הספק לתת שירות בכל האתרים, כפי שיתבקש ע"י משטרת ישראל וזאת ללא תוספת עלות, כולל האתרים מעבר לקו הירוק.

2. מסמכים ישימים

2.1 המסמכים הרשומים מטה והדרישות המופיעות בהם מהווים חלק בלתי נפרד ממפרט הרכש.

2.2 בכל מקרה של סתירה בין מסמך ישים ובין דרישה המופיעה במפרט הרכש, תקבע הדרישה והנוסח המופיע במסמך זה, אלא אם כן נמסר אחרת ע"י המזמין.

2.3 בכל מקרה שלא הוזכר תאריך הוצאת מסמך ישים, קובעת ומחייבת הגרסה האחרונה המעודכנת שלו ביום הגשת ההצעה.

2.4 מסמכים מחייבים, תקנים ו/או מפרטים בינלאומיים:

2.4.1 צו פיקוח על מצרכים ושירותים.

2.4.2 תקנות בריאות הציבור.

2.4.3 תו תקן ישראלי ונספחיו.

2.4.4 תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) התשמ"ג 1983.

2.5 נספחים

2.5.1 נספח א' :

* רשימת מטבחים - משטרת ישראל.

* רשימת מטבחי קבלני הסעדה.

3. דרישות

3.1 מערך בקרת איכות

3.1.1 תכנית בקרה

3.1.1.1 הביקורת הנדרשת : במסגרת תכנית הבקרה יבוצעו :

3.1.1.1.1 בקרות תברואה כמפורט בסעיף 6.4 למפרט או בכל מקום אחר במטבחי משטרת ישראל או מטבחי קבלני משנה ובמסעדות אשר בהתקשרות עם מ"י.

3.1.1.1.2 בדיקת תהליכי השינוע, החל מהעמסת המזון במטבחים מרכזיים של קבלני ההסעדה בתחומי הספק ועד לקבלתו במטבחי הקצה המשטרתיים.

3.1.2 גיבוש התכנית : במסגרת הליך הפיקוח יגבש הספק, בשיתוף מדור מזון, תכנית עבודה חודשית הכוללת :

3.1.2.1 תדירות ביצוע כל ביקורת. בממוצע יתבצעו כ- 8 בקרות בכל חודש

3.1.2.2 לוחות זמנים לביצוע הביקורות בכל אתרי המזון אשר בהתקשרות עם משטרת ישראל ובכל אתרי המזון של משטרת ישראל .
להלן רשימת האתרים :

3.1.2.2.1 מטבחים מרכזיים של קבלני ההסעדה וליווי עד מטבח הקצה המשטרתי אליו משונע המזון, כולל ביקורת במטבח הקצה המשטרתי.

3.1.2.2.2 מטבחי המשטרה המבשלים והמחממים.

3.1.2.2.3 מסעדות הנמצאות בהתקשרות עם משטרת ישראל.

3.1.3 מספר בקרות ביום : ככל שמדובר באותו בודק אזי לא תבוצע ביקורת ביותר מאתר אחד ביום אלא אם כן אושר הדבר ע"י מדור מזון (כמפורט בסעיף 1.3.1.5).

3.1.4 שינויים : תדירות ביצוע המבדקים ניתנת לשינוי ע"י מדור מזון בכל מהלך ההתקשרות.

3.1.5 הובלת מזון :

3.1.6.1 בשלב הובלת המזון ייבדקו הדברים הבאים :

3.1.6.1.2 תהליך העמסת המזון על הרכבים.

3.1.6.1.3 מניעת פגיעה במוצרים.

3.1.6.1.4 עמידה בתנאי קירור נאותים בהתאם לדרישות משרד הבריאות.

3.1.6.1.5 ליווי רכב השינוע מפתח המטבח/ מפעל עד הגעתו לנקודת הקצה.

3.1.6 **קבלה ביחידות הקצה :**

הספק יבצע במסגרת תהליך הפיקוח בחינה למשלוח של מוצרי המזון בעת קבלתו.
הבחינה תכלול : שקילה ; תוקף ; טמפרטורה ; התאמה למפרט הטכני.

3.1.7 **חריגות :**

3.1.8.1 במידה וימצאו מוצרים, שאינם עומדים בדרישות לעבודה עם מזון יועבר המידע על כך למדור מזון ע"ג טופס הדיווח שינוסח ע"י הספק באישור מדור מזון.

3.1.8.2 **דיווח מידי :**

במקרים דחופים בהם מתגלות חריגות חמורות הדורשות טיפול מידי ידווח גם טלפונית.

3.2 מבדקים במטבחי המשטרה ומפעלי מזון

3.2.1 **אופן הביצוע :** ביצוע המבדקים יעשה ע"י נציגי הספק ובאמצעות רכביו והאמצעים הנדרשים שלו.

3.2.2 **פרמטרים לבדיקה :** בכל מבדק תברואה במטבח יתייחס עורך המבדק לפרמטרים הבאים :

3.2.2.1 תהליכי עבודה.

3.2.2.2 אחזקה ותחזוקת ציוד.

3.2.2.3 מבנה.

3.2.2.4 היגיינה אישית וסביבתית.

3.2.2.5 אחסון יבש ובקירור.

3.2.2.6 ניקיון.

3.2.2.7 אופן הגשת המזון.

3.2.3 **עקרונות המבדק :** עקרונות המבדק יהיו על בסיס עקרונות HACCP.

3.2.4 **דו"ח בקרה תברואית :** לכל מבדק, יפיק הבודק דו"ח בקרה תברואית מודפס עם פירוט הליקויים וההמלצות לטיפול.

3.2.5 **מבנה דו"ח הבקרה :** הדו"ח יהיה ערוך בהתאם לתרשים זרימת המזון במטבח.

3.2.6 **שיפור תהליכי עבודה :** בסיום כל מבדק, ובהתאם לממצאי דו"ח הבקרה, תינתן הדרכה קצרה לצוות המטבח לצורך שיפור תהליכי העבודה.

3.2.7 **סוגי המבדקים וזמני ביצועם :**

3.2.7.1 **מבדק לארוחת הצהריים :** המבדק יתבצע בין השעות : 09:00-12:30 ויכלול תצפית על התנהלות ארוחת הצהריים.

3.2.7.1.1 **המבדק במטבח מבשל יחל עד השעה 09:30 ולא יאוחר ממנה.**

3.2.7.2 **מבדק לארוחת הערב :** המבדק יתבצע בין השעות 17:00-18:30.

3.2.7.3 **תיאום :** כל מבדק יהיה בתיאום עם היחידה ועם החובש מטעם קרפ"ר.

3.2.8 מועדי המבדקים ונהלי עבודה :

3.2.8.1 אישור הטופס : טרם ביצוע המבדק הראשון, יועבר לאישור מדור מזון, טופס הבדיקה.

3.2.8.2 תיאום מועד :

3.2.8.2.1 על ביקורות מתוכננות יש להודיע לאיש הקשר מטעם היחידה ועם חובש מטעם קרפ"ר (פרטי אנשי הקשר יסופקו לזוכה).

3.2.8.2.2 על מועד הגעת נציג הספק לתחנה, לפחות 3 ימים לפני מועד ביצוע הביקורת.

3.2.8.3 תחבורה באזורים בעלי קושי ביטחוני : ביהודה ושומרון ובאזורים בהם מתעוררים קשיים ביטחוניים, נציג החברה יתאם מול נציג המשטרה מטעם התחנה את אופן ההגעה למתקן ואת החזרה ממנו.

3.2.9 ביטולים :

3.2.9.1 חד צדדי : ביטול חד צדדי של מבדק התברואה במטבח מסוים, ע"י החברה הספק אסורה, במקרים חריגים תפנה החברה הזוכה לנציג משטרת ישראל לצורך קבלת אישור לצורך שינוי מועד הבקרה המיועדת.

3.2.9.2 סנקציות : ביטול מבדק ללא אישור / איחור בהגעה למבדק, ילווה בסנקציות כמפורט, בתנאים המסחריים במכרז זה.

3.3 תדירות ביצוע המבדקים

3.3.1 מבדקים במטבחי מ"י :

3.3.1.1 בזמן ארוחת הצהריים :

3.3.1.1.1 תדירות :

3.3.1.1.1.1 בכל מטבחי משטרת ישראל יבוצעו מבדקי התברואה – לפחות פעם בשנה.

3.3.1.1.1.2 מבדקי תברואה במועדים נוספים יבוצעו על פי דרישת מ"י.

3.3.1.2 בזמן ארוחת הערב :

3.3.1.2.1 היקף מספר המבדקים בשנה : מבדקי התברואה במטבחי משטרת ישראל בזמן ארוחת הערב, יבוצעו בהיקף של עד- 10 מטבחים בשנה.

3.3.2 מבדקים במטבחים חיצוניים :

3.3.2.1 תדירות : במטבחים/ מפעלי מזון אשר מספקים מזון ליח' המשטרה – לפחות אחת לשנה.

3.3.3 מבדקי שינוע מזון :

3.3.3.1 תדירות : ביקורות שינוע מזון ממטבחים מרכזיים כולל ליווי השינוע לנקודות הקצה - אחת לחודש.

3.4 כוח אדם

3.4.1 השכלה :

3.4.1.1 דרישות : עורך המבדק בתחנות המשטרה יהיה בעל תואר אקדמי מוכר באחד או יותר מהתחומים הבאים : מזון, תזונה, וטרינריה, בריאות הציבור, מיקרוביולוגיה, כימיה, ביוכימיה, איכות הסביבה, או ע"פ החלטת מדור מזון/קרפ"ר.

3.4.1.2 מסמכים : יש להעביר מסמכי השכלה וכל מסמך רשמי אחר המעיד על ניסיון עורך המבדק בהתאם לני"ל (מכתבי המלצה וכו').

3.4.2 מאפייני העורך המבדק :

3.7.21 בקיאות : יהיה בקיא בנוהלי העבודה ובדרישות המכרז.

3.7.22 ניסיון : הספק יקצה לטובת הפרויקט אנשי מקצוע בעלי ניסיון נרחב בתחום הפיקוח ו**בקרת** איכות המזון.

3.7.23 ניסיון בתחום המוסדי : בעל ניסיון מוכח של שנתיים לפחות בעריכת מבדקים במטבחים בתחום המוסדי (בתי חולים, חברות קייטרינג, צה"ל וכדומה - רצוי בעל ידע מוכח ב - HACCP).

3.7.24 כושר ביטוי : עורך המבדק יהיה בעלי כושר ביטוי בעברית רהוטה ויגלו אדיבות וסבלנות.

3.4.3 צוות העובדים :

3.4.3.1 רשימה : בתחילת ההתקשרות תועבר למדור מזון/מ"י רשימת העובדים.

3.4.3.2 שינוי : על כל שינוי במערך העובדים העוסק במסגרת מכרז זה יועבר דיווח.

3.4.3.3 החלפת עובד : מדור מזון רשאי במהלך כל תקופת ההתקשרות לדרוש החלפת מבקר בשל אי עמידה בתנאי המפרט.

3.4.4 הופעה :

3.4.4.1 לבוש : במהלך כל המבדק עורך המבדק יהיה לבוש בבגדים מייצגים של החברה בה עובד.

3.4.4.2 תג מזהה : כל מבקר מחויב בענידת תג מזהה אשר ינופק ע"י משטרת ישראל.

3.5 תחילת המבדק

לפני תחילת ביצוע המבדק על עורך המבדק להגיע לנציג היחידה, להציג עצמו ואת מטרת הביקור.

3.6 שינויים בתוכנית העבודה

עורך המבדק יהיה גמיש לדרישות המשטרה מבחינת הגעה לתחנות מסוימות שאינן נמצאות במסגרת התוכנית החודשית.

3.7 איש קשר

הספק יעמיד איש קשר קבוע להתקשרות עם מדור מזון.

3.8 ציוד, כלי עבודה, חומרים וחלפים

3.8.1 **רכב** : צוותי הבקרה יגיעו ברכב של החברה.

3.8.2 **ציוד** : צוותי הבקרה יצוידו במכשירים הבאים : מדי חום ומאזניים מכוילים.

4 בטיחות

4.1 נהלים

המבקר יקפיד על בטיחות בזמן ביצוע המבדקים במטבח מפני סכנת החלקה, כוויות, פגיעות ממכונות/סכינים.

4.2 ציוד מגן

המבקר יגיע למבדקים עם ציוד מגן אישי נדרש כגון : נעלי מגן נגד החלקה וביגוד מגן.

5 הבטחת איכות

5.1 הבטחת איכות

6.1.1 **כיוול** : במכשירי המדידה יבוצע כיוול כנדרש, כולל תיעוד.

6.1.2 **תיעוד** : התיעוד המלווה כל דגימה יבטיח זיהוי מוחלט ויכולת שיחזור של כל דגימה ומבדק.

6.1.3 **כוח אדם** : כוח האדם יהיה מקצועי ובעל ניסיון, כנדרש במפרט.

6.1.4 **בקיאות** : על עורכי המבדק להיות בקיאים בחומר הרלוונטי למבדק ולהתעדכן בכל הקשור לתחום.

6.1.5 **השכלה** : על הספק להגיש למדור מזון/משטרת ישראל תיעוד על השכלה, השתלמויות וכו' של עורכי המבדקים.

6.1.6 **מעורבות מ"י** : נציגי מ"י ישתתפו באופן מדגמי בביקורות ובהדרכות, ויבדקו את העמידה בתנאי מפרט זה.

6.1.7. בקרה מול תכנית העבודה : נציגי מ"י יעיינו בדו"חות הסיכום וישוו את המבדקים

שנעשו לתכנית השנתית שהועברה.

6.1.8. סודיות : עורכי המבדק יהיו מחויבים בסודיות ע"פ חוק.

6 שונות

6.1 תהליך עבודה

6.1.1 תכנית עבודה שנתית : בתחילת ההתקשרות עם הספק ובתחילת כל שנת עבודה

תועבר למדור מזון תכנית עבודה שנתית ע"י הספק, בחתך חודשי עם רשימת

מטבחים עבורם יש לבצע מבדקי תברואה.

6.1.2 לוי' חודשי : הספק יעביר למדור מזון, בסוף כל חודש תאריכים מדויקים לביצוע

מבדקי התברואה בהתאם לתכנית השנתית הנ"ל.

6.1.2.1 תכנית העבודה השנתית עשויה להשתנות, מעת לעת, בהתאם להחלטת

מדור מזון ובהודעה מראש לספק.

6.1.3 יידוע המטבחים הנבדקים : במבדקים מתוכננים, תכנית העבודה שתקבע, תועבר

ע"י מדור מזון לידיעת המטבחים הרלבנטיים, להיערכותם לקראת המבדק, הספק

מחויב להודיע על ביצוע הביקורת ליח' לפחות 3 ימים מראש ממועד ביצוע

הביקורת.

6.1.4 נוכחות מ"י במבדקים : בחלק מהמבדקים יצטרף נציג המשטרה וחלק יבוצעו

עצמאית, זאת בהתאם לדרישת מדור מזון.

6.2 העברת תוצאות הבקורות

- 6.2.1 **דו"ח בקרה** : דו"חות הבקרה יועברו למדור מזון בדוא"ל ובפקס תוך 7 ימים מיום ביצוע הבקרה.
- 6.2.2 **דו"ח חציוני ודו"ח שנתי** : הספק יעביר בסוף כל חציון ובסיום שנת עבודה, דו"ח מפורט, הכולל רשימת כלל הביקורות שבוצעו במהלך שנת העבודה והשוואה מתמצתת של ממצאי כל מבדק והישגו הסופי.
- 6.2.3 **שמירת נתונים** : כל הבדיקות המבוצעות ע"י הספק ישמרו ומדור מזון רשאי לאורך כל מהלך ההתקשרות לדרוש את הנתונים עפ"י חתך.
- 6.2.4 **תוצאות באינטרנט** : רצוי כי לספק יהיה אתר אינטרנט המכיל את כל הביקורות שבוצעו מטעם משטרת ישראל, ממנו מורשים עם סיסמא יוכלו לשלף נתונים באופן שוטף.

6.3 דו"חות מתבקשים

- 6.3.1 דו"ח תברואה (בקרה) במטבחי מ"י, קבלן הסעדה, מסעדות ומפעלי מזון.
- 6.3.2 טופס בקרת שינוע מזון וליווי עד נקודות הקצה.
- 6.3.3 סיכום ביקורות אשר בוצעו בכל חציון ובסוף שנה.

6.4 מבנה הדו"חות

- 6.4.1 **דו"ח הבקרה** : דו"ח הבקרה יכלול לפחות את המידע כמפורט להלן :
- 6.4.1.1 כותרת.
- 6.4.1.2 שם הלקוח.
- 6.4.1.3 שם נציג היחידה הנוכח בזמן הביקורת.
- 6.4.1.4 השעות בה בוצעה הביקורת.
- 6.4.1.5 מספרי עמודים על כל דף מתוך כלל העמודים.
- 6.4.1.6 ממצאי הביקורת על כל סעיפיה, תיאור הסיכון כאשר מתגלים ממצאים חריגים והצעות לתיקונים.
- 6.4.1.7 ההנחיות והדרכות אשר ניתנו לנציגי המשטרה, מנהל המטבח ועובדי המטבח יתועדו אף הם בדו"ח.
- 6.4.1.8 יוצג ציון כמותי לחומרת הליקויים. סוג הסקאלה והליקויים שיוצגו יקבעו בשיתוף משטרת ישראל.
- 6.4.1.9 סיכום הממצאים, חוות דעת וסיכום המלצות לפעולות מתקנות.
- 6.4.2 **תיקונים בדו"ח** : תיקונים מהותיים בדו"ח הבדיקה לאחר פרסומם, יעשו רק באמצעות מסמך נוסף.
- 6.4.3 **תקן/נוהל רשמי** : במידה ומתפרסם תקן/נוהל רשמי בנושא, יחול על הסכם זה מרגע פרסומו ברשומות.

6.4.4 **מבנה הדו"חות** : משטרת ישראל רשאית לשנות את מבנה הדוחות לכל אורך מהלך ההתקשרות.

6.4.5 **מבנה דו"ח שנתי** – הדו"ח יכלול סיכום מילולי וכמותי (כולל דיאגרמות) של ממצאי הליקויים בכל תחנה לפי מחוזות. ויסתמך על דו"חות הבקרה השוטפים.

6.5 הפעלת קבלני משנה

הספק רשאי להפעיל קבלן משנה באישור מראש של מדור מזון. קבלן המשנה יהיה בעל ניסיון בביצוע בקרות תברואה ובעל השכלה ישימה מתאימה על פי הנדרש במכרז.

6.6 סודיות ואבטחת מידע

6.6.1 **התחייבות לסודיות מידע** : הספק ישמור בסוד כל ידיעה שתגיע אליו בזמן ו/או עקב ביצוע הזמנה זו וכן תחייב את עובדיו הנמצאים בשרותיו בשמירת סודיות.

6.6.2 **סיווג ביטחוני** : כל עובדי הספק והנמצאים בשירותיה לצורך ביצוע הזמנה זו חייבים לקבל סיווג בטחוני בהתאם להנחיות יחידה לאבטחת מידע, ע"פ רמת הסיווג המתאימה לסוג היחידה. העובדים ידרשו להעביר מספרי תעודות זהות.

6.6.3 **אישור מ"י להעסקת עובד** : מובהר בזאת כי לא יועסק עובד טרם קיבל אישורו מראש ובכתב של המשטרה להעסקתו.

6.6.4 **הפסקת העסקת עובד** : היה והמשטרה ו/או נציגה יתבעו בכתב שהחברה תעביר מהיחידה אחד מעובדיה מסיבות פליליות ו/או משמעתיות תפעל החברה בהתאם לאמור בהסכם העבודה הקיבוצי המיוחד לעובדי החברה, המפעיל מתחייב להיענות לתביעות המשטרה להעביר מהיחידה כל עובד מייד מכל סיבה שהיא ע"פ הוראות נציג היחידה.

6.6.5 **זיקת עובדי הספק למ"י** : הספק ו/או עובדיו ו/או הבאים מטעמיו לא יחשבו כל דבר ועניין כעובדי משטרת ישראל ולא יוצרו כל יחסי עובד ומעביד בינם לבין משטרת ישראל.

**שם מפרטן: קרן פטישי – דבש, רפ"ק, ר' חו' תכנון ומפרטי מזון.
חתימת הרמ"ד האחראי על ההתקשרות: אלי כהן, סנ"צ, רמ"ד מזון.**

נספח א'

רשימת מטבחים

סוג מטבח	שם התחנה	מחוז	מס"ד
מחמם / מבשל			
מבשל	ת. צפת	מחוז צפון	1
מחמם	ת. כרמיאל		2
מחמם	ת. מעונה		3
מחמם	ת. קרית שמונה		4
מחמם	ת. משגב		5
מבשל	ת. ירדן		6
מחמם	ת. שפרעם		7
מבשל	ת. גולן		8
מבשל	מ. עמקים		9
מחמם	ת. נצרת		10
מבשל	ת. טבריה		11
מחמם	ת. עפולה		12
מחמם	ת. מגדל העמק		13
מחמם	מ. גליל	מחוז חוף	14
מחמם	ת. נהריה		15
מחמם	ת. עירון		16
מחמם	אום אל פאחם		17
מחמם	מחוז חוף		18
מחמם	ת. זבולון		19
מחמם	ת. טירת הכרמל		20
מבשל	ת. חדרה		21
מחמם	ת. זיכרון יעקב		22
מבשל	מ. מחוז מרכז		מחוז מרכז
מבשל	מ. שרון + כ"ס	24	
מבשל	תחנת נתניה	25	
מחמם	ת. פ"ת	26	
מחמם	ת. טייבה	27	
מחמם	מרחב שפלה	28	

סוג מטבח	שם התחנה	מחוז	מס"ד	
מחמם / מבשל				
מבשל	ת. ראשלי"צ		29	
מחמם	ת. לוד		30	
מחמם	תחנת מודיעין		31	
מחמם	נק' יבנה		32	
מחמם	ראש העין		33	
מחמם	בי"ס לאמ"ן + חולון	מטה ארצי	34	
מחמם	את"ן		35	
מבשל	בר - גיורא		36	
מבשל	מלמ"ש		37	
מחמם	בית שוטר י-ם		38	
מבשל מרכזי	בית השוטר ת"א		39	
מחמם	מטא"ר י-ם		40	
מחמם	מטא"ר רמלה		41	
מחמם	שייח ג'ארח 1 י- ם		42	
מחמם	יחידה כלכלית 433		43	
מחמם	סלאמה		מחוז ת"א	44
מחמם	מרחב דן ר"ג			45
מחמם	ת. גלילות			46
מחמם	חבלה ת"א + גבעתיים	47		
מחמם	מרחב ירקון	48		
מחמם	ת. מסובים	49		
מחמם	לב ת"א	50		
מחמם	מרחב איילון	51		

סוג מטבח	שם התחנה	מחוז	מס"ד
מחמם / מבשל			
מחמם	יחא"ה + בת-ים	מחוז ירושלים	52
מחמם	שכונות		53
מחמם	מחוז ים		54
מחמם	ת בית שמש		55
מחמם	ת. אזורית דוד		56
מחמם	יס"מ ים		57
מחמם	ת. אזורית מוריה		58
מחמם	תחנת שפט		59
מחמם	תחנת שלם		60
מחמם	תחנת עוז		61
מחמם	תחנת הראל		62
מחמם	בית ליאל		63
מחמם	מני"ט הר חוצבים		64
מחמם	מחסום 300	65	
מחמם	מרכז כלל	66	
מבשל משטרתי	מ. חברון	מחוז ש"י	67
מחמם	ת. בנימין		68
מבשל משטרתי	ת. עציון		69
מחמם	ת. מ. אדומים		70
מבשל	מחוז ש"י		71
מבשל	מ. שומרון		72
מבשל	ת. קדום		73
מחמם	ת. דימונה	מחוז דרום	74
מבשל	ת. ערד		75
מבשל	מחוז/מרחב נגב (ב"ש)		76
מחמם	ת. אופקים		77
מחמם	תחנת רהט		78
מחמם	אשקלון		79

סוג מטבח	שם התחנה	מחוז	מס"ד
מחמם / מבשל			
מבשל	תחנת אשדוד		80
מבשל	מתנ"א קרית-גת		81
מחמם	ת. קרית גת		82
מחמם	ת. קרית מלאכי		83
מחמם	ת. שדרות		84
מבשל	מרחב אילת		85
מבשל	יחידת יואב		86
מחמם	מג"ב לוד		87
מבשל	בה"ד מג"ב		88
מבשל משטרתי	מכמ"ש		89
מבשל	מג"ב צפון-גן-נר	90	
מבשל	גוש עמקים – נטופה	91	
מבשל	גוש גליל - מצודת כוח	92	
מבשל	בסיס הדרכה בית שאן	93	
מבשל	פלי מ"ד- חריש	94	
מבשל	מחט"ב מרכז אייל	95	
מבשל	פלי מ"ה - גבעונה	96	
מבשל	מכבים	97	
מחמם	מג"ב סמ"ג כפרי - צוחר	98	
מבשל	פלי מ"ו - עיירות	99	
מבשל	מג"ב י-ם יהודאי	100	

משמר הגבול

סוג מטבח	שם התחנה	מחוז	מס"ד
מחמם / מבשל			
מחמם	פלי ג' - מחכמה		101
מחמם	הר גילה נד + נז		102
מבשל	עטרות		103
מחמם	מצודת אדומים		104
מבשל	מג"ב דרום + ל"ן		105
מבשל	פלי ל"ה - יד מרדכי		106
מבשל	מג"ב אילת		107

רשימת מסעדות - נכון למועד הוצאת המכרז , יש לציין כי יתווספו או לחילופין יגרעו מסעדות מהמפורט בטבלה

שם המסעדה	ישוב	מס"ד
בית אגד שוהם - אייר פורט סיטי	אייר פורט סיטי	1
קפה אקספרסו אילת	אילת	2
ארומה-סטאר אשדוד	אשדוד	3
רולדין-אשדוד	אשדוד	5
ל. אשל נמל אשדוד - אשדוד	אשדוד	6
אמיליה יצור מזון בע"מ - אשקלון	אשקלון	7
גאטוס - אשקלון	אשקלון	8
מרינדה - באר שבע	באר שבע	9
בית החייל - באר שבע	באר שבע	10
פסטלט - בית דגן	בית דגן	11
חדר אוכל ברן נורקייט-בית דגן	בית דגן	12
המקום של חנניה - גן יבנה	גן יבנה	13
גשר אלנבי - ע. דורון אל פרוייקטים	גשר אלנבי	14
גשר אלנבי - ע. דורון אל פרוייקטים	גשר אלנבי	15
לפריטו שניצל-חדרה	חדרה	16

מס"ד	ישוב	שם המסעדה
17	חיפה	המטבח של אמא-חיפה
18	חיפה	תאי ווק אוניברסיטה - חיפה
19	חיפה	קפה עלית השדרה אוניברסיטת חיפה - חיפה
20	חיפה	אפי טעמים ביתיים - חיפה
21	חיפה	נמלן קייטרינג צבעים - חיפה
22	חיפה	נמלן קייטרינג צבעים - חיפה
23	יטבתה	מסעדת חניון יטבתה - יטבתה
24	יטבתה	מסעדת חניון יטבתה - יטבתה
25	יקנעם	המקום של סימיטה-יקנעם
26	ירושלים	סודקסו שפע משרד החוץ - ירושלים
27	ירושלים	קייטרינג ציון בניין בק-ירושלים
28	ירושלים	בורגרס בר-יפו 36 ירושלים
29	ירושלים	פינתי-גבעת שאול ירושלים
30	ירושלים	רוזאי-ירושלים
31	ירושלים	תאילנדי נודלס בר-ירושלים
32	ירושלים	גריל בר - ירושלים
33	ירושלים	בורגרס בר המושבה - ירושלים
33	ירושלים	קייטרינג זוהר - קדימה
34	ירושלים	ארומה יפו - ירושלים
35	ירושלים	בית החייל - ירושלים
36	חיפה	טעמים
37	לוד	שווארמה זוילי-לוד
38	מרום גולן	מסעדת קיבוץ מרום גולן - מרום גולן
39	משאבי שדה	כפר נופש משאבים - חדר אוכל - משאבי שדה
40	נצרת	מסעדת קריית הממשלה - נצרת
42	נשר	השניצליה - נשר
43	נתב"ג	חדר אוכל משטרה טרמינל 1 – נתב"ג
44	נתב"ג	חדר אוכל משטרה טרמינל 3 – נתב"ג
45	נתב"ג	חדר אוכל משטרה טרמינל 3 – נתב"ג

מס"ד	ישוב	שם המסעדה
46	נתב"ג	חדר אוכל משטרה טרמינל 3 – נתב"ג
47	עומר	ע.ש.ש-עומר
48	עכו	רס תדמור-עכו
49	פתח תקווה	קפה בר דניאל משה הס - פתח תקווה
50	פתח תקווה	קפה בר דניאל בזל - פתח תקווה
51	פתח תקווה	שניצל קוקי בזל - פתח תקווה
52	קריית ביאליק	השניצליה - קרית ביאליק
53	קריית גת	אצה-קריית גת
54	קריית שמונה	תדמית - קרית שמונה
55	ראש העין	חדר אוכל שולץ פרטנר משטרה - ראש העין
56	רמלה	קייטרינג שולץ-רמלה
57	רמת גן	שומשום-רמת גן
58	רמת גן	סילבר מעדני המלך - רמת גן
59	רמת השרון	מאמא שווארמה - רמת השרון
60	ת"א	מסעדת חן תל אביב
61	ת"א	פטרוזיליה-תל אביב
62	ת"א	סופיצה-תל אביב
63	ת"א	קוויק קפה הרכבת-תל אביב
64	ת"א	ביסטרו התחנה-תל אביב
65	ת"א	החומה הסינית-תל אביב
66	ת"א	פלאפל גינה שוקן - תל אביב
67	ת"א	אלתרנתיב - תל אביב
68	ת"א	חדר אוכל מלון קרלטון - תל אביב
69	ת"א	ארז (מסעדת תימן) - תל אביב
70	ת"א	רוסטי-תל אביב
71	ים המלח	זר מעדנים
72	ים המלח	זר מעדנים
73	ירושלים	קפה מלכה
74	ת"א	קבב- בורגר
75	נתיבות	ברכת כוהנים נתיבות

רשימת מטבחי קבלן נכון למועד הוצאת המכרז, יש לציין כי יתווספו או לחילופין יגרעו מטבחים מהמפורט בטבלה

מס"ד	מטבחים מרכזיים של קבלני הסעדה	מבשל/מחמם
1	מטבח נורקייט – בית שמש	מבשל
2	מטבח נורקייט – חוסן	מבשל
3	מטבח נורקייט – מכתשים באר שבע	מבשל
4	מבושלת – מבוא חורון	מבשל
5	ניר עציון - חוף הכרמל	מבשל