

משטרת ישראל  
מדור מזון

# מפרט למתן שירותי הסעדה באזור צפון וחוף

## 2017

נערך ע"י :

רפ"ק קרן פטישי דבש, ר' חו' תכנון ומפרטי מזון  
פקד דורית וורמן, ק' תזונה ארצית  
רס"ב אילן חג'ג', רכז הדרכות ופיקוח מטבחים  
רס"ב מנחם אזולאי, מ' מרכז מח"א צפון

מ ש ט ר ת    י ש ר א ל  
מ ד ו ר    מ ז ו ן

## תוכן עניינים

- פרק 1 - כללי.....3
- פרק 2- מסמכים ישימים .....4
- פרק 3 – הגדרות.....5
- פרק 4 - סוגי ארוחות.....6
- פרק 5- דרישות תזונתיות.....23
- פרק 6- כיבודים.....24
- פרק 7- תפעול אירועים.....26
- פרק 8- ארוחות ארוזות.....31
- פרק 9- ניהול ותפעול מטבחים וחדרי אוכל.....34
- פרק 10- הבטחת איכות.....47
- פרק 11- ביטחון שדה.....49
- פרק 12- כשרות.....49
- פרק 13- סקרי שביעות רצון.....52

מפרט למתן שירותי הסעדה למשטרת-ישראלאיזור צפון וחוף1. כללי

1.1. משטרת ישראל (להלן: "המשטרה") מעוניינת לקבל הצעות למתן שירותי תפעול כוח אדם ואספקת מזון ליחידות משטרת ישראל ומג"ב באזור צפון וחוף, בהתאם לאמור במפרט זה.

1.2. ההצעות תתייחסנה לחבילות השרות הבאות:

- **"הסעדת פנים":** בישול וייצור המנה באמצעות הציוד הקיים במטבחי המשטרה, אספקת כ"א מתאים לייצור, הגשה, פינוי וניקיון וכן אספקת הפרודוקטים יהיו על חשבון ובאחריות הספק הזוכה. במקרים בהם יידרש לשנע מזון למטבחי הקצה (מחמם). באחריות הזוכה לספק חומרי ניקוי וכלי הגשה.
- **"מנה מוכנה קרה/חמה":** אספקת מנות מוכנות ממטבח מרכזי שברשות הזוכה, כולל שינוע, אספקת חומרי ניקוי, כלי הגשה, כ"א לניהול ותפעול המטבחים המחממים/הקצה.
- **"בשל צנן":** שיטת בישול בה המזון המבושל עובר קירור מהיר המאפשר אורך חיי מדף של מס' ימים. בשיטה זו המזון ישונע למטבח המשטרה כשהוא קר וישמר למשך זמן שיקבע ע"י מדור מזון במשטרת ישראל.
- **"מטבח מחמם" (נקרא גם "מטבח קצה")** - מטבח אשר אליו מסופקות מנות מוכנות ממטבח מרכזי של משטרת ישראל, כולל: שינוע, חומרי ניקוי, כלי הגשה, כ"א לתפעול מטבח הקצה. באחריות הזוכה לספק גם רכבי שינוע מתאימים, אמצעי הובלה, אחסון ואספקת חומרי ניקוי וכלי הגשה
- **"מנת גריל":** תפעול עמדה לניפוק מנה עיקרית בשרית עשויה על גריל בתוך לחם (חצי באגט, פיתה, ג'בטה וכו').
- **"בית קפה חלבי":** מתחם הנפרד מחדר האוכל אשר יוקצה לזוכה ע"י משטרת ישראל ואשר יאובזר ע"י הזוכה. בבית הקפה יוגש תפריט חלבי ופרווה כמוגדר במפרט המצורף. בבית הקפה יוגשו משקאות חמים וקרים וכן ארוחות קלות כאלטרנטיבה לארוחת צהריים וכן תתאפשר מכירת פריטים כאמור בסעיף 4.2.19 למפרט הטכני לשוהים במתקן.
- **אספקת מנות חגיגיות לאירועים** ארציים המתקיימים באזור צפון וחוף, ביחידות המשטרה ומחוצה להן.
- **אספקת מנות חמות ארוזות** (חמגשיות) באזור צפון וחוף, עבור השגרה, מבצעים.

**2. מסמכים ישימים**

- 2.1. חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) (התשע"ו 2015).
- 2.2. חוק רישוי עסקים, התשל"ב – 1972, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 2.3. צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ה – 1995 או כל דין אחר אשר יבוא במקומו.
- 2.4. תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב – 1972, וכן התוספות והתיקונים לתקנות הנ"ל, או כל דין אחר שיבוא במקומם.
- 2.5. צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בתי קירור), תשי"ח – 1957, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 2.6. תקנות בריאות הציבור (מזון) (סגירה של אריזות מזון), התשנ"ג – 1992, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 2.7. תקנות מחלות בעלי חיים (יבוא בשר), תשל"ד – 1974, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 2.8. הנחיות משרד הבריאות ומשרד החקלאות המופיעות במסמך "מניעת והקטנת טרור במזון בישראל – מסקנות הועדה למניעה והתגוננות מפני טרור במזון", פברואר 2003 או הנחיות אחרות שיבואו במקומן.
- 2.9. ת"י 1145 – "סימון מזון ארוז מראש" (מהדורה אחרונה).
- 2.10. ת"י 5113 – "חומרי פלסטיק, מוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות" (מהדורה אחרונה).
- 2.11. ת"י 1291 – "רכב להובלה בקירור" (מהדורה אחרונה).
- 2.12. ת"י 2302 – "מיון אריזה וסימון של חומרים מסוכנים" (מהדורה אחרונה).
- 2.13. ת"י 5056 – "מכשירי בישול לשימוש מסחרי הצורכים גז פחמימני מעובה (גפ"מ) או גפ"מ וחשמל – דרישות בטיחות" (מהדורה אחרונה).
- 2.14. ת"י 907 – "מכשירים ביתיים צורכי גז לאפיה, לבישול ולצלייה" (מהדורה אחרונה).
- 2.15. ת"י 158 – "מתקנים לגזים פחמימנים מעובים המסופקים בתוך מיכלים מטלטלים".
- 2.16. ISO 1901:2000 – "Quality management systems – Requirements" (מהדורה מעודכנת).
- 2.17. הוראות הבטיחות בעבודה של המוסד לבטיחות ולגהות (מהדורה אחרונה).
- 2.18. חוק התכנון והבניה תשכ"ה ותקנות הבניה, על עדכוניהם השונים (מהדורה אחרונה).
- 2.19. הוראות למתקני תברואה (הל"ת) (מהדורה אחרונה).
- 2.20. פקודת הבטיחות בעבודה (נוסח חדש) – המוסד לבטיחות וגהות (מהדורה אחרונה).
- 2.21. חוק החשמל – המוסד לבטיחות וגהות (מהדורה אחרונה).
- 2.22. תקנות הבטיחות בעבודה (מהדורה אחרונה).
- 2.23. למכרז זה מצורפים הנספחים הבאים:
- 2.23.1. נספח א' פריסת מטבחי המשטרה באזור צפון וחוף, כמות מנות יומית וע"פ אשכולות.
- 2.23.2. נספח ב' כ"א נדרש
- 2.23.3. נספח ג' התחייבות הזכיין לטיב המוצרים
- 2.23.4. נספח ד' נוהל בשל צנן
- 2.23.5. נספח ה' דרישות תברואת מזון
- 2.23.6. נספח ו' הנחיות לתפריט
- 2.23.7. נספח ז' טופס הזמנה
- 2.23.8. נספח ח' רשימת מסופים- בקרת מתכלכלים במטבחים
- 2.23.9. נספח ט' שאלוני שביעות רצון
- 2.23.10. נספח י' רשימת ציוד מטבחי

**3. הגדרות**

- "החברה הזוכה" - החברה / הספק הזוכה במכרז זה, ואשר ייתן שירותים למשטרת ישראל ע"פ תנאי מכרז זה (להלן גם "הזוכה", "הקבלן הזוכה").
- "אזור צפון וחוף" - תחומי גזרת הפעילות המקבילים בתחום אחריות מחוז צפון וחוף ומג"ב במשטרה ותחנות בגזרת המחוז.
- "מטבח הסעדת פנים (מבשל)" - מטבח בו מבוצעים תהליכי עיבוד המזון ובישולו.
- "מטבח מרכזי" - מטבח מבשל שממנו יוצא מזון למטבח מחמם ו/או מטבח קצה. במטבח זה בדרך כלל מוגשות ארוחות בנוסף לארוחות היוצאות.
- "מטבח מנה מוכנה (מטבח קצה מחמם)" - מטבח בו מתבצעות פעולת חימום / שיחזור המזון והגשתו לסועד.
- במטבח מחמם מותרות פעולות בישול כפי שהוגדרו במכרז זה או ייתן בעבורן אישור מראש ובכתב ע"י מדור מזון ובכפוף לציוד שבמטבח.
- "שיטת בשל צנן" - שיטת בישול בה המזון המבושל עובר קירור מהיר המאפשר אורך חיי מדף של מס' ימים, כפוף לאישור מדור מזון. המזון משונע באמצעי שינוע מקוררים ומשוחזר בנק' הקצה לפני ההגשה.
- "חדר האוכל" - המקום ביחידות משטרת ישראל המשמש להגשת המזון וצריכתו בישיבה סביב שולחנות.
- "ציוד חימום ושיחזור מזון" - ציוד לשמירה על הטמפרטורה ושיחזור המזון כדוגמת: קומביסטימר, ארון חימום, תנור, מערכות חימום והגשה וכו'.
- "ציוד הגשה" - ציוד להגשת מזון, לרבות כלי אוכל – סכו"ם, כפות חלוקה, מלקחיים, גסטרונומים וכיו"ב וציוד לאחסון מזון, וכן כל ציוד אחר הנדרש להגשה ומזיגה של המזון לסועד.
- "ציוד בישול" - ציוד המיועד לעיבוד, ריכוך ובישול המזון המוגש לסועד.
- "בשל הגש" - מזון שבושל במטבח משטרת ישראל או מטבח מרכזי ומוגש או משונע חם לחדר אוכל במטבח קצה.
- "ציוד לשינוע מזון" - ארגזי בידוד תקניים השומרים על טיב המזון וטמפרטורת המזון קר/חם בהתאמה ו/או ארונות חימום מחוברים למערכת חשמל ברכב המשנע.
- "נאמן יחידה" - נאמן מטעם היחידה שהוסמך לפקח על המטבח ואופן קבלת המזון כמו כן אחראי בשעת ניפוק מנות בשעות לא שגרתיות ומהווה איש הקשר עם הספק.
- "ארוחות מיוחדות" - ארוחות שאינן מן השגרה, כגון: כיבודים, מבצעים, אירועים חגיגיים, כפי שמוגדר במסמכי המכרז.
- "חמגשית" - מנה חמה הנארזת במגשית אלומיניום או פלסטיק המאושרים למגע במזון.
- "ארוזיית קרה" - מנה קרה הנארזת במגש פלסטיק.
- "מנות אירועים" - מנות המחולקות מחוץ למתקן משטרתי או במתקן משטרתי לרגל מאורע בהגשה/ מזנון.

"שעון בקרת מתכלכלים" – מערכת ממוחשבת לבקרת מתכלכלים, המערכת פועלת באמצעות מסוף המוצב בכניסה לחד"א שבו על כל שוטר להעביר את תעודת המנוי אשר ברשותו.

#### 4. סוגי ארוחות:

#### 4.1. ארוחות חדרי אוכל בשגרה - הנחיות אלה חלות על כל סוגי המטבחים (מנה מוכנה, הסעדת פנים)

- 4.1.1. הזוכה מתחייב להכין מידי יום את מספר המנות לסוגי הארוחות השונות בהתאם לכמויות המפורטות בנספח א' או בהתאם לדרישה שתועבר ע"י נאמן היחידה. פירוט כמות המנות בנספח א', הינו **אומדן בלבד** ואינו מחייב את משטרת ישראל. על הקבלן ללמוד ולהכיר תנודתיות צריכת המנות במטבחים בשיתוף נאמן היחידה במקום.
- 4.1.2. כמות המנות המפורטות בנספח א' הינן כמויות ממוצעות ומשוערות ולא כוללות מבצעים ואירועים. הכמויות ניתנות לשינוי בהודעה מראש ועפ"י צרכי המשטרה. בכל מקרה על הזוכה לדאוג שכמות המנות תספיק לכל הסועדים במשך כל זמן פתיחת חדר האוכל.
- 4.1.3. תשלום עבור המנות היה על סמך נתוני שעוני מערכת בקרת מתכלכלים בלבד, תשלום עבור הזמנת מנות יינתן באישור מדור מזון מראש בלבד.
- 4.1.4. בערבי חג ובחול המועד ישנה הדממת מטות בחלק מיחידות משטרת ישראל ולכן צפויה ירידה משמעותית בכמות המנות. הזוכה יוכל להפחית מכמות העובדים ביחידות ובתנאי שלא תפגע רמת השירות. כמות הסועדים בתקופה זו תדווח מראש על ידי נאמן היחידה.
- 4.1.5. הזוכה מתחייב במסגרת מתן שירותי ההסעדה להיערך לזמני הארוחות הרגילות ובהתאם למפורט בנספח א' באופן שכל שוטר שמגיע לאכול בין השעות הנ"ל ייהנה מארוחה בהתאם לתנאי המכרז, לרבות היצע מלא של פריטי הארוחה וניקיון חדר האוכל לפי הזמנים כדלקמן:
- 4.1.5.1. **ארוחת בוקר** - 07:15 – 06:00 (היחידה רשאית להקדים, אך לא לדחות את מועד הפתיחה עד 30 דקות, סה"כ זמן הפתיחה יהיה שעה ורבע). ביחידות מג"ב ארוחת הבוקר הינה החל משעה 05:00 בבוקר.
- 4.1.5.2. **ארוחת צהריים** - 13:30 – 11:30.
- 4.1.5.3. **ארוחת ערב** - 19:30 – 17:30 (היחידה רשאית לדחות את מועד הפתיחה, אך לא להקדים, עד 30 דקות אך סה"כ זמן הפתיחה לא יעלה על שעתיים). ביחידות מג"ב ארוחת הערב הינה בין השעות 19:30-21:00. יש לציין כי לעיתים ביח' מג"ב פתיחת ארוחת הערב הינה בשעות לא שגרתיות כמו שצוין מעלה.
- 4.1.5.4. **ארוחות ביניים** – ביח' מג"ב למשיכה עצמית בין השעות 16:00-16:30.
- 4.1.5.5. בערבי שישי וחג תוגש הארוחה כשעה לאחר כניסת השבת / חג.
- 4.1.5.6. **זמני הארוחה בשבת וחג**
- בוקר - 08:00 – 07:00 (או בתיאום עם היחידה) אך סה"כ 1 שעה.
  - צהריים - 14:30 – 13:00.
  - מוצאי שבת / חג - 20:00 – 18:30 ע"פ שעון קיץ. או חצי שעה לאחר צאת השבת/חג ע"פ שעון חורף.
- 4.1.5.7. ביום הכיפורים שעות הארוחה המפסקת ושבירת הצום בהתאם להוראות רבנות משטרת ישראל. מדור מזון יקבע אלו חדרי אוכל יפתחו וזאת ללא עלות נוספת של שינוע מזון, שעות כ"א).
- 4.1.5.8. המשטרה שומרת לעצמה הזכות לשנות את זמני הארוחות הנ"ל, לרבות הצורך למתן שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המצוינים לעיל כפי שיידרש ע"י המשטרה ועפ"י צרכיה.

- 4.1.5.9. בימי שישי-שבת, ערבי חג וחגים, הזוכה יתפעל את חדרי האוכל עפ"י הפירוט בנספח א' לשם הגשת הארוחות לתורנים הנמצאים ביחידות המשטרה השונות. בהתאם להערכות מבצעית תיתכן הפעלת חד"א במתכונת רגילה בימי שבתון.
- 4.1.5.10. במצבי כוונות בהם הזוכה יידרש לתפעל את מערך המטבחים מעבר לשעות השגרתיות עפ"י מפרט זה, הזוכה יעמיד עובדים מטעמו למתן שירותי הסעדה (בישול, הגשה וניקיון) באותן יחידות לכשיידרש בתוספת תשלום כמפורט במסמכי המכרז.

#### 4.2. אספקת תפריט והרכב המנה

- 4.2.1. הזוכה מתחייב לייצר במטבח המרכזי שלו ("מנה מוכנה קרה/חמה") ו/או במטבחי משטרת ישראל (הסעדת פנים), את התפריטים אשר נקבעו מראש ע"י משטרת ישראל / מדור מזון **בלבד**. כל שינוי בתפריט יעבור אישור מראש של משטרת ישראל / מדור מזון.
- 4.2.2. בהתאם להנחיות מכרז זה יציג הקבלן ארבעה תפריטים שבועיים שונים עבור ארבעה שבועות, בנספח ו' מפורט הרכב תפריט לו נדרש הזכייין לספק במטבחי מ"י. ארבעה תפריטים אלו יחזרו על עצמם בכל ארבעה שבועות בשינויים עונתיים שיוכנסו בהתאם לעונה.
- 4.2.3. בכל יום יהיה מגוון הבא לארוחת צהריים:

סוג	מנה
1	מרק
4 סוגים - עוף, הודו בקר ודג	*מנה בשרית/ דג
1 מנה צמחונית/טבעונית תסופק בהתאם לדרישת היחידה	מנה צמחונית/טבעונית
2 כשאחת מהן עשירה בסיבים תזונתיים	תוספת עשירה בפחמימות
1	ירק חם
4	סלט ירקות
1	סלט מורכב
3	סלטים מוכנים
1	קינוח
3	לחם

\* בתחנות מתחת ל 60 סועדים מגוון המנה העיקרית יהיה 2 סוגים.

- 4.2.4. היחידה תוכל לבחור עפ"י שיקול דעתה את הרכב התפריט כמפורט בסעיף.
- 4.2.5. הספק יידרש לעמוד בדרישות התפריט בהתאם לבקשת היחידה.
- 4.2.6. כל הפריטים יהיו בצריכה חופשית ללא הגבלה לסועד, מלבד הפריטים הבאים: מנת הבשר (חלבון) אשר תהיה בפיקוח מנה אחת לאדם, מנת קינוח בארוחת צהריים, המנה העיקרית בארוחת הבוקר והערב ומעדני חלב בארוחות בוקר וערב.
- 4.2.7. הסלטים הטריים יוכנו באותו יום במטבח הקצה במטבחים בהן ניתן להכין השלמות, במטבחים בהן לא ניתן להכין השלמות - כלל מזון המזון יגיע כולו מוכן.
- 4.2.8. טיגון שניצל, ציפס ובשר על גריל (פלנצ'יה) יבוצעו במטבחי הקצה באישור מדור מזון.
- 4.2.9. הטבלאות שלהלן מפרטות כמויות מינימליות לאחר בישול וללא רוטב, לא תוגש מנת בשר הקטנה מהכמויות הקבועות במסמך מזה.
- 4.2.10. ככלל לא ינפקו לשבת וחג פריטי מזון אשר לא ניתן לחממם חימום ממושך (מעל 24 שעות). יש לעבוד בהתאם לנוהל מדור מזון ניהול המטבחים במשטרת ישראל 04.2.01.9.029 – ארוחות בשבת ובמועד – שמירת חום ואיכות המאכלים.

- 4.2.11. כל הפרודוקטים והמוצרים הינם באחריות הזוכה.
- 4.2.12. הזוכה רשאי להגדיל את מגוון הבחירה, אך אינו רשאי להקטינו.
- 4.2.13. ככלל, על הספק לדאוג למלאי מנות סדיר במשך כל זמן הארוחה בהתאם למספר הסועדים בפועל. על שינויים בכמות כוח האדם יעודכן מדור מזון.
- 4.2.14. במקרה של תוספת מנות כתוצאה מביקורים, תגבורים, מסדרים, כיבודים מבצעים מקומיים וכו', יועבר דיווח ע"י מדור מזון לנציג החברה לא יאוחר מהשעה 09:30 בבוקר יום לפני יום השינוי, על מנת שהחברה תיערך להכנת ו/או הובלת המנות. הדבר תקף גם לגבי ביטול ארוחה שלמה לכלל המנות.
- 4.2.15. מטבח קצה אשר מקבל אוכל מוכן, באישור מדור מזון רשאי להזמין מנות בצורת חמגשיות מהמטבח המרכזי כחלופה לארוחת צהריים. הרכב החמגשית בהתאם לסעיף חמגשיות במפרט זה.
- 4.2.16. מנות עיקריות בהן כמות הבשר אינה בהתאם לכמות הרשומה בטבלה לא ייחשבו כמנה עיקרית אלא כתוספת בשרית, כגון ממולאים למיניהם.
- 4.2.17. אחריות הזוכה לנפק למטבחים דף מנוילן המגדיר: כמות המנה העיקרית לסועד בכל סוג תפריט, לדוג': 3 קציצות לאדם, 3 שוקיים לסועד וכו'.
- 4.2.18. הרכב המנות הנדרשות וסוגי תפריטים מפורטות להלן: (דוגמאות לתפריטים בנספח ה')

4.2.18.1. הנחיות כמות למנה בשרית לכל שיטות ההסעדה

הפריט	כמות נטו לאחר בישול ללא רטבים/תוספות
שניצל צמחוני	שתי מנות של 80 גר' (משקל יחידת שניצל). כמות חלבון של 13.3 גר' ל - 83 גר' ליחידת שניצל.
טבעוני מירקות, קטניות או מאפה (ע"פ מתכון שיאושר) ו/או ירקות ממולאים ע"ב טבעוני בלבד.	מילוי במשקל של לפחות 200 גר'
בעלי כנף- כל החלקים <u>למעט כנפיים</u>	לפחות 250 גר' לאחר בישול או טיגון
חזה עוף שניצל	לפחות 180 גר' לאדם.
חזה הודו פרוס	לפחות 160 גר' לאדם.
בשר בקר- מכל חלקי הבקר באופני הכנה שונים	לפחות 160 גר' ללא רוטב
דג- כל סוגי הדגים שידרשו ( נסיכה, אמנון, פילה, סול, סלמון, בקלה וכו')	לפחות 200 גר'
שווארמה הודו	לפחות 200 גר' לאדם
פרגיות חזה עוף מפורקות מעצמות על הגריל ללא עור	לפחות 160 גר' לאדם
קציצות מסוגי בשר שונים (עוף טחון/הודו/בקר) באופני הכנה שונים שאושרו ע"י מדור מזון בלבד	לפחות 180 גר'

- ב. ככלל לא ינופקו מוצרי בשר מעובדים (נקניקיות, המבורגר וקבב).
- ג. ככלל לא ינופקו כנפיים במגוון המנות.
- ד. חלקי עוף ממויין בלבד ובמשקלים הנדרשים

**תפריטי שלד - ארוחות שוטרים בחד"א**

4.2.18.2.

- 4.2.18.2.1. בכל המטבחים באחריות הזוכה, להחזיק בכל רגע נתון במטבח "מנות ברזל" בשריות כגון: שניצל קפוא מוכן, חזה עוף קפוא מוכן, וכו' וכן פחמימות כגון: קוסקוס בהכנה מהירה, אבקת פירה, בורגול, ציפס וכו' כגיבוי למצבים בהם תגיע כמות מתכלכלים בלתי צפויה ובלתי מתוכננת. כמות מנות הברזל תהיה לפחות 15% מכמות המנות היומית.
- 4.2.18.2.2. למען הסר ספק, הגשת תפריט "מנות ברזל" אינה מותרת במטבחים, למעט מקרים בהם נוספת כמות מתכלכלים לא מתוכננת וחסרות עבורם מנות מהמוזמנות מראש.
- 4.2.18.2.3. איכות המוצרים תאושר ע"י מדור מזון והזכיין מחויב לספק מוצרים שאושרו בלבד.
- 4.2.18.2.4. באחריות הזכיין הצבת אמצעי לחימום מנות הברזל (טוסטר אובן, ציפסר, מיקרוגל, פלנצ'ה וכדומה).
- 4.2.18.2.5. בחודשי השנה הקרים יש לתגבר את כמות המנות העשירות בפחמימות בפסי ההגשה.
- 4.2.18.2.6. **ארוחת בוקר שוטרים - לתנאי קסרקטין (בתי שוטר, בסיסי הדרכה, מג"ב וכד')**

מס'	פריט	מינימום סוגים/יחידות - לארוחה	הערות
1	ביצים (מנה עיקרית)	2 יח' לסועד	בכל יום מגוון אופני הכנה. לבחירת הסועד לפחות 2 סוגים. 2 ביצים לאדם. ביצה קשה לא תוגש יותר מפעמים בשבוע. הזכיין מחויב להכין במטבח הקצה מגוון הביצים: חביתה, חביתה עם תוספות (בצל, ירק, פטריות, גבנ"ץ וכו'), מקושקשת, שקשוקה וכו'.
2	גבינות קשות	3 סוגים	פעמים בשבוע גבינה צהובה, צפתית, מותכת, בולגרית וגבינה מלוחה. ע"פ 50 גר' לסועד לפחות.
3	גבינות רכות	2 סוגים בכל יום	גבינה לבנה/קוטג' גבינה בטעם. לפחות 100 גר' לאדם
4	ירקות טריים	3 סוגים	3 סוגי ירקות טריים. חופשי בהתאם לצריכה.
5	סלט ירקות	2 סוגים	סלט ירקות מורכב. חופשי בהתאם לצריכה
6	ממרח מתוק	ללא הגבלה	ריבה בטעמים שונים ו/או שוקולד ו/או חלווה. מידי יום חופשי בהתאם לצריכה.
7	ממרח	ללא הגבלה	חמאה/ ממרח על בסיס שמן זית. חופשי בהתאם לצריכה.
8	לחם/מצות (מצות בפסח)	4 פרוסות לסועד	גיוון: לחם, לחם מלא, לחם קל וכו'. הלחם הרגיל יהווה 50% והלחם הקל, המלא וכו' יהווה את יתרת ה-50%. חופשי בהתאם לצריכה.
9	שתייה חמה	2 סוגים	ביניהם קפה ותה. חופשי בהתאם לצריכה.
10	מעדנים/יוגורט/ יוגורט בטעמים/ פריולי	2 סוגים	מתוכם יוגורט בטעם פרי לפחות אחד לסועד 3%-1.5% שומן. תדירות ההגשה לפחות ארבע פעמים בשבוע.
11	שוקו קר מפוסטר/שוקו חם	1 לאדם	לפחות שלוש פעמים בשבוע לא באותו יום שבו מוגש מעדן. לפחות אחד לסועד.
12	דייסת סולת/קוואקר	ללא הגבלה	בחורף, בהתאם לדרישת היח'.
13	דגני בוקר	40 גר' לאדם	מידי יום בתוספת חלב. חופשי בהתאם לצריכה.

## 4.2.18.2.7. ארוחת צהריים שוטרים

מס"ד	פריט	מינימום סוגים/יחידות - לארוחה	הערות
1	מנה עיקרית עשירת חלבון	4 סוגי בשר ודג + סוג 1 צמחונית/טבעונית	בשר בקר/ עוף/הודו/ דג ומנה צמחונית/טבעונית. המנות העיקריות יהיו מנתחים שלמים לא מעובדים. מנה צמחונית/טבעונית שונה מחומר הגלם מתוספת הפחמימה שמלווה את הארוחה. המנה לא תהיה מנה מטוגנת ותכיל כמות חלבון הדומה למנת בשר לדוג' פשטידת ירק, קציצות ירק, שקשוקה, שניצל טבעול, תחליפי בשר מסויה כגון מוקפץ, שווארמה וכו'. כמויות ראה סעיף 2.א לעיל. הזכיין מחויב לטגן שניצל בנקודת הקצה ולא במטבח המרכזי.
2	עמדת שף (במטבחים הרלוונטיים)	1 סוג	הקבלן יגיש פעם בחודש לפחות בנוסף לפס ההגשה הסטנדרטי סוג שונה של מנה עשירת חלבון לדוג': קרווינג בשר, חזה עוף, מעורב ירושלמי, ביג בורגר, חומוס עם בשר, עוף מוקפץ וכו'. בתחנות קטנות שמספר הסועדים קטן מ-60 עמדת השף תהיה כתחליף למנה העיקרית באותו יום.
3	מנה עשירה בפחמימות	2 סוגים כשאחת מהן עשירה בסיבים תזונתיים	חומרי גלם שונים חופשי בהתאם לצריכה. לדוג': ארוז לסוגיו (כמפורט בנספח ו'), תפוא, פתיתים, תירס, פסטה, בורגול, קוסקוס, כוסמת, חיטה
4	ירקנית	1 סוג	תוספת אחת חופשי בהתאם לצריכה. יוגשו ירקות כמו: כרוב, קישואים, חצילים, גזר, שעועית ירוקה/צהובה, אפונה, במיה, דלעת
5	בר ירקות	6-7 סוגים	מגוון של ירקות, רטבים, קטניות וירקות קלויים.
6	סלטים ממגוון ירקות טריים	5 סוגי סלטים	ירקות כגון: עגבנייה, מלפפון, כרוב שטוף מחוטא וארוז ללא חשש תולעים, פלפל במגוון צבעים, גרגירי חומוס וכו'.
7	סלטים מוכנים מצוננים	3 סוגי סלטים	סלטים מירקות טריים מידי יום. כל סוג סלט יכיל לפחות 3 סוגי ירקות. עגבנייה ומלפפון כבסיס בסוג אחד. גמבה בצבעים שונים. כרוב כמרכיב בסלט יסופק למטבח כשהוא שטוף, ארוז וללא חשש תולעים. חופשי בהתאם לצריכה.
8	מרק	1 סוגים	לדוג': חומוס, טחינה, מטבוחה, חצילים+בטחינה, פטריות וכו' חופשי בהתאם לצריכה.
9	לחם/מצות	3 סוגים	בתוספת קרוטונים ו/או שקדי מרק ו/או אטריות וכו'. מרקים על בסיס של ירקות.
10	קינוח	1 סוג (פרי חובה)	לחם, לחם מלא, לחם קל וכו'. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא, קל וכו' יהווה את ה-30% הנותרים.
11	רטבים ותבלינים	לפחות 3 סוגי רטבים לסלט	בכל יום יוגש פרי ובנוסף לפחות שלוש פעמים בשבוע גיוון נוסף על הפירות סוג קינוח אחר כגון עוגה, ליפתן, פירות יבשים, מלבי, קרטיבים וכו'. הגשתם בתיאום מול מדור מזון בכפוף לדרישות היח'. משקל כל פרי 140-160 גר' לפחות, מלון 250 גר' לפחות, אבטיח 400 גר' לפחות.
			אחד מן הסוגים הינו רוטב "לייט", בנוסף סחוג / פלפל חריף, מיץ לימון, שמן, קטשופ, חרדל, חמוצים וכו'.

## 4.2.18.2.8. ארוחת צהריים שוטרים – מנת גריל

הספק הזוכה יספק מנה גריל כדלקמן –

4.2.18.2.8.1. במטבחים קטנים עד 60 סועדים הקבלן יגיש פעם בשבוע כחלופה לפס ההגשה הסטנדרטי ובתוספת תפוא בתנור .

4.2.18.2.8.2. במטבחים מעל 60 סועדים ועד 400 סועדים הקבלן יגיש פעם בשבוע לפחות בנוסף לפס ההגשה .

4.2.18.2.8.3. במטבחים מעל 400 סועדים הקבלן יגיש באופן קבוע בנוסף לפס ההגשה .

4.2.18.2.8.4. הספק הזוכה יהיה רשאי להגדיל את מס' הימים אשר יספק מנת גריל , כל זאת בכפוף לדרישות היחידות.

פירוט	הרכב ארוחה	סוג מנה	מס"ד
מגוון בשרים בגריל כגון: סטייק בקר, חזה עוף, חזה הודו, פרגית, מעורב ירושלמי, ביג בורגר, נקניקיות מרגז, קבבים וכו'. המנה תוגש בבגט, פיתה, ג'אבטה, לחמנייה, לחמים מחיטה מלאה או בצלחת חד"פ כולל סכו"ם (לבחירת הסועד) + בקבוק שתייה אישי במגוון טעמים 500 מ"ל: מים מינרליים תוצרת הארץ, מוגז עדיין, מים בטעמים, תה קר (אפרסק), תפוזים, ענבים וכו'. מגוון של סלטים טריים, רטבים וחמוצים. חמוס וטחינה.	- מגוון בשרים על האש - בקבוק שתייה 500 מ"ל (מאחת מהחברות הבאות: קוקה קולה, יפאורה, טמפו) במגוון טעמים - מגוון לחמים - 3 סלטים מורכבים טריים. - חמוס, טחינה וחמוצים - 3 סוגי רטבים וממרחים - תפוא אדמה בתנור.	מנת גריל	1

4.2.18.2.9. ארוחת ערב שוטרים - לתנאי קסרקטין (בתי שוטר, בסיסי הדרכה, מג"ב וכד')

מס"ד	פריט	מינימום סוגים/יחידות - לארוחה	הערות
1	מנה עיקרית	2 סוגים	יוגשו 2 מנות עיקריות בכל ערב, מנה אחת מתוכן תהיה על בסיס מנת ביצה. והשנייה מנת מאפה או דג : פשטידות, קישים, ירקות ממולאים, אגרוול, בלינצ'ס, לטקס, לזניה, פיצה וכו'. ביצה קשה לא תינתן כמנת ביצה יותר מפעמיים בשבוע. בימים בהם מוגשים ג'חנן או מלאווח יוגשו ביצים קשות ועגבניות טריות מגורדות. מנה עיקרית נוספת המתבססת על בצק כגון: ג'חנן, מלאווח וכו' לא יוגשו יותר מפעם בשבוע ורק באישור מדור מזון.
2	מנה עשירה בפחמימות	סוג 1	סוג אחד שונה מזה המוגש בצהריים. חופשי בהתאם לצריכה.
3	לחם/ מצות	2 סוגים	לחם, לחם מלא, לחם קל וכו'. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים המלא, קל וכו' יהווה את ה-30% הנותרים.
4	גבינות	3 סוגים בכל יום	שלושה סוגי גבינות רכות וקשות לפחות לבחירה (לפחות סוג אחד שונה מזה של ארוחת הבוקר). לפחות 100 גר' לסועד.
5	מעדנים/יוגורט/יוגורט בטעמים/פרילי	2 סוגים	שני סוגים לפחות בכל ארוחה, במקומות בהם מוגשת ארוחת הבוקר, לא יוגשו בארוחת הערב אותם סוגים/טעמים שהוגשו בארוחת הבוקר (מידי יום יהיה גיוון של מעדנים ויוגורטים). מעדן אחד לסועד.
6	ממרחים מתוקים	2 סוגים	לפחות שני סוגים (ריבה בטעמים שונים ו/או שוקולד ו/או חלווה וכו') וגיוונם מידי יום. חופשי בהתאם לצריכה.
7	ממרח		חמאה או ממרח ע"ב שמן זית. חופשי בהתאם לצריכה.
8	שתייה חמה	2 סוגים	קפה, תה, חופשי בהתאם לצריכה.
9	שוקו		פעמיים בשבוע, לא באותם ימים שנופק בארוחת הבוקר. לפחות אחד (250 מ"ל) לסועד.
10	ירקות טריים	3 סוגים	יש להגיש מגוון ירקות חתוכים לא מתובלים (שניתן להרכיב מהם סלט) ירקות טריים יחתכו בסמוך למועד הארוחה <b>ולא יום קודם.</b>
11	סלט ירקות	2 סוגים	סלטים מורכבים מירקות. חופשי בהתאם לצריכה
11	רטבים	3 סוגים	אחד מהם יהיה רוטב לייט.

## 4.2.18.2.10. ארוחת ערב שוטרים בחדרי אוכל של משטרה כחולה

מס"ד	פריט	מינימום לאדם	הערות
1	ביצה	2 יחידות לסועד	במגוון אופני הכנה לבחירת הסועד או בהרכב התפריט שנקבע מראש. לא תוגש ביצה קשה יותר מפעמיים בשבוע
2	לחם/ מצות	4 פרוסות לסועד	50% לחם מחיטה מלאה ו- 50% לחם קל .
3	ירקות טריים	3 סוגים	ירקות טריים חתוכים לא מתובלים באמצעות 3 סוגי ירקות. חופשי בהתאם לצריכה.
4	סלט ירקות	2 סוגים	סלט ירקות מורכב לפחות מ 3 סוגי ירק. חופשי בהתאם לצריכה
5	גבינה רכה	100 גר' לסועד 4 פעמים בשבוע	לבנה, קוטג' / גבינות בטעם.
6	גבינה קשה	50 גר' לסועד 3 פעמים בשבוע	צהובה/ צפתית/ בולגרית.
7	מעדנים	1 יחידה לסועד	לפחות 3 פעמים בשבוע משני סוגים שונים.
8	ממרחים מתוקים	ללא הגבלה	לפחות שני סוגים (דבש, ריבה בטעמים שונים ו/או שוקולד ו/או חלווה וכו') וגיוונם מידי יום. חופשי בהתאם לצריכה.
9	ממרח	ללא הגבלה	חמאה או ממרח ע"ב שמן זית.
10	שתייה חמה	ללא הגבלה	קפה, תה, חופשי בכל ארוחה בהתאם לצריכה.

הערה: במטבחים שלא ניתן להגיש בהם ארוחות חלביות יוגש מזון חלופי על בסיס פרווה כגון: פשטידות, קישים אישיים, דגים, טונה, לזניה פרווה, שניצל על בסיס צמחי, סלטים, בלינצ'ס, אגרוף, פלאפל וחלב סויה או מוצרי חלב על בסיס סויה ובתאום מראש עם מדור מזון.

4.2.18.2.11. ארוחת לילה שוטרים

- (1) ארוחות הלילה הינן אופציה ומשטרת ישראל רשאית לספק ארוחה זו בדרך אחרת שלא דרך הזוכה, במקרה זה הארוחות לא יסופקו בחדר האוכל.
- (2) המזון יינתן בתפזורת וע"פ הפירוט הבא או לחלופין בתאום עם היחידה הכנת כריכים ושתייה חמה לארוחת הלילה:

מס'	פריט	כמות לסועד	הערות
1	לחם	4 פרוסות לסועד	לפחות 2 סוגים במגוון עפ"י הפירוט הבא: (לחם קמח לבן, לחם קמח חיטה מלאה, לחם קל, לחמניות 120 גר' קמח). הלחם קמח לבן יהווה 70% והלחמים מקמח מלא, קל וכו' יהווה את 30% הנותרים
2	ממרח מתוק	20 גר' לפחות	2 סוגים לבחירת הסועד ריבה/ שוקולד/ דבש/חלווה/תמרים
3	חמאה או ממרח על בסיס שמן זית		חופשי בהתאם לצריכה
4	פירות/ירקות שלמים שטופים	2 יח' לסועד	3 סוגים מגוון
5	שתייה חמה	2 כוסות לסועד	תה, קפה

4.2.18.2.12. ארוחת ערב שבת (פס הגשה) / ערב חג (בהגשה מרכזית בשולחן)

- ליחידות בתנאי קסרקטין (בתי שוטר, בסיסי הדרכה, מג"ב וכד')
- לכלל היחידות נדרשת ארוחה בערבי חג בלבד ללא ארוחות בערב שבת

מס"ד	פריט	מינימום סוגים/יחידות - לארוחה	הערות
1	סלטים	4 סוגי סלטים	סלט ירקות טריים, ירקות בתפזורת ו-2 סלטים מורכבים לפחות.
2	סלטים מורכבים מצוננים	4 סוגי סלטים	לדוג': חומוס, מטבוחה, פטריות, תירס מקסיקני, חציל יווני וכו"ב
3	מרק	1 סוג	סוג אחד לפחות, בתוספת קרוטונים ו/או שקדי מרק ו/או אטריות.
4	מנת ביניים	1 סוג לסועד	דג ברוטב או דג מטוגן או מאפה ממולא אפוי.
5	מנה עיקרית	3 סוגים לבחירה	בחירה בין שלושה סוגי בשר או עוף. אחד מנה צמחונית/טבעונית ע"פ הצרכים בכל מטבח.
6	מנה עשירה בפחמימות	2 סוגים	שתי תוספות לפחות חופשי.
7	ירק חם	1 סוג	תוספת אחת.
8	חלות/ מצות		50% פרוס ו-50% שלם חופשי.
9	יין קידוש	1 בקבוק ל- 10 אנשים	סוג היין יאושר ע"י רבנות משטרת ישראל אחד בקבוק לעשר סועדים.
10	שתייה קרה		מים קרים, סודה, ותרכיז מתוק
11	קינוח	2 סוגים	סוג אחד יהיה פרי, יתר הקינוחים ממגוון שונה. מאפה /קציפה וכו'
12	שתייה חמה		קפה, תה.

4.2.18.2.13. ארוחת צהריים ביום שבת / חג  
**לכלל היחידות ויחידות בתנאי קסרקטין (בתי שוטר, בסיסי הדרכה,**  
**מג"ב וכד')**

מס"ד	פריט	מינימום סוגים/יחידות - לארוחה	הערות
1	תבשילי קדרה /חמין + ביצה קשה		תבשיל קדרה/חמין המכילים תפוחי אדמה וקטניות.
2	סלט ירקות טרי + מורכב	6 סוגי סלטים	סלט מירקות טריים מידי יום הכולל עגבנייה ומלפפון כבסיס + סלטים מורכבים
3	מנה עשירה בחלבון	3 סוגים	בחירה בין שני סוגי בשר לפחות, מנה אחת צמחונית/טבעונית ע"פ הצורך.
4	מנה עשירה בפחמימות	1 סוג	תוספת אחת. שונה מהרכב החמין
5	מרק	1 סוג	סוג אחד לפחות, בתוספת קרוטונים ו/או אטריות רק בחג, שניתן לחמם.
6	חלות/מצות		חופשי
7	שתייה קרה		מים קרים, סודה.
8	יין קידוש	1 בקבוק ל-10 אנשים	סוג היין יאושר ע"י רבנות משטרת ישראל אחד בקבוק לעשר סועדים.
9	קינוח	2 סוגים	סוג אחד יהיה פרי, יתר הקינוחים ממגוון שונה. מאפה /קציפה וכו'

4.2.18.2.14. ארוחת ערב שבת בתחנות שאינן בתנאי מחנה  
 ארוחות מצוננות בשיטת "בשל צנן" שיאחסנו במקררי היחידה מיום חמישי ויחוממו ע"י היחידה על גבי פלטת שבת בערב שבת. לא נדרש עובד לתפעל את הארוחה הנ"ל

4.2.18.2.15. חמגשית + נלווה לערב שבת

מס"ד	פריט	מינימום סוגים/יחידות - לארוחה	הערות
1	מנה עיקרית עשירה בחלבון	3 סוגים לבחירה	בחירה בין שלושה סוגי בשר או עוף. מנה אחת צמחונית/טבעונית ע"פ הצרכים בכל יחידה.
2	מנה עשירה בפחמימות	2 סוגים	שתי תוספות לפחות.
3	ירק חם	1 סוג	תוספת אחת.
4	סלטים בתפוזת	4 סוגי סלטים	סלט ירקות טריים, ירקות בתפוזת ו-2 סלטים מורכבים לפחות.
5	סלטים מורכבים מצוננים בתפוזת	4 סוגי סלטים	לדוג': חומוס, מטבוחה, פטריות, תירס מקסיקני, חציל יווני וכיו"ב
6	לחמנייה	לחמנייה צמה	לחמנייה אחת לסועד

ארוחות ערב שבת בחמגשית יארזו בתבנית CPET המיועדת לחימום בחום גבוה של עד 200 מעלות פלוס למשך שעתיים ונתינת לשימוש ע"ג פלטת שבת.

4.2.18.2.16. ערכת קידוש לערב שישי ושבת – בתחנות שאינן בתנאי מחנה

מס"ד	שם הפריט	כמות	הערות
1	חלות/ מצות	4 חלות	במשקל של לפחות 500 גר' ליחידה.
2	יין קידוש כולל כוסות חד"פ לקידוש	שני בקבוקים	סוג היין יאושר ע"י רבנות משטרת ישראל. כל בקבוק יהיה לפחות 750 מיליליטר.
3	קינוח	2 סוגים	סוג אחד יהיה פרי, וסוג שני מאפה שמרים כמות ל 10 סועדים מאפה אישי לפחות 50 גר' לסועד פרי לפחות 200 גר' לסועד

4.2.18.2.17. תוספות ייחודיות בחגים

בגין כל התוספות הייחודיות לחגים לא יינתן תשלום נוסף לזוכה התוספות נכללות בהרכב ועלות המנה

מס"ד	חג	אפיון
1	ראש השנה	תפוחים בדבש, רימונים, תמרים ודג - בארוחת הערב החגיגית.
2	פורים	אזני המן- במקום קינוח בארוחת צהריים.
3	חנוכה	סופגניות - לפחות פעמיים בארוחת צהריים בימי החג במקום קינוח.
4	ט"ו בשבט	פירות יבשים (מגוון של 3 סוגים מפירות שונים) בארוחת צהריים במקום קינוח.
5	פסח	בארוחת ליל הסדר יין תירוש וקערת סדר: ביצה, חרוסת, כרפס, מרור, זרוע ומצה שמורה (יש לציין כי כמות ערכת ליל הסדר כולל שתיית ארבע כוסות צריכה להספיק לכלל הסועדים).
6	יום העצמאות	ארוחת צהריים "על האש"
7	תשעת הימים	ראש חודש אב - ט' באב, בימים אלו יערך הזוכה עם כמות מנות צמחוניות/טבעוניות/ דגים מספקת עבור השוטרים שאינם אוכלים בשר בימים אלו.
8	יום הכיפורים	באחריות הזוכה אספקת ארוזית אישית ובהתאם להצעת המחיר הנקוב. במוצאי כיפור תוגש שתייה חמה + מאפה לסיום הצום.
9	שבועות	פשטידות, קישים אישיים על בסיס פרווה
10	ט' באב	במוצאי ט' באב תוגש שתייה חמה + מאפה לסיום הצום.
11	רמאדן	בימי הרמאדן יש לנפק חמגשיות עבור ארוחות ערב בשריות לכל התקופה בהתאם לכמות הנדרשת ביחידות.

יש לספק את סימני החג בכל חדרי האוכל המגישים מנה מוכנה קרה/חמה אחת לחג, או לארוחת ערב או להרמת כוסית.  
**במהלך החגים נדרש לפתוח חדרי אוכל, חדרי האוכל יוגדרו ע"י מדור מזון ולא תינתן תוספת תשלום בגין שעות עובדים ושינוע עובדים.**

### 4.2.18.3 "עמדת שף"

- 4.2.18.3.1 הפעלת "עמדת שף" תתבקש בכל חדרי האוכל לפחות פעם בחודש או יותר, בהתאם לדרישת היחידה, בכל שיטות ההסעדה במכרז, זאת בהתאם למבחר התפריט בלבד.
- 4.2.18.3.2 המטרה היא לגוון את המזון המוגש בפס ההגשה, לשביעות רצון השוטרים. מלאי המנות ב"דוכן השף" יחודש לאורך כל שעות הארוחה.
- 4.2.18.3.3 העמדה תהייה בפס ההגשה הבשרי הסטנדרטי או בנפרד ממנו בהתאם לתנאי שטח חדר האוכל. היצע פס ההגשה הבשרי, הסטנדרטי, יהא ללא שינוי ובהתאם לתפריט.
- 4.2.18.3.4 המנה תהא מנה עיקרית השונה מהמנות בפס ההגשה ובעדה יידרש השוטר למסור תלוש לזוכה.
- 4.2.18.3.5 העמדה תכלול ייצור מנות ייחודיות מול הסועד, הנבדלת מהיצע פס ההגשה הסטנדרטי, לדוג': פינה מזרחית – חומס עם בשר, פינה מקסיקנית במגוון מילויים, שווארמה, גריל, מוקפץ, פסטה בולונו וכיו"ב או כל הצעה אחרת של הזוכה בתאום עם היחידה.

### 4.2.18.4 תפעול אטרקציות- מנת קינוח

- 4.2.18.4.1 הספק הזוכה יפעיל אטרקציית קינוח פעם ברבעון לפחות, מטרת האטרקציות הינה גיוון ושבירת שגרה.
- 4.2.18.4.2 הפעלת האטרקציות תתבקש אחת לרבעון, בכל שיטות ההסעדה.
- 4.2.18.4.3 להלן דוגמאות לאטרקציות שונות: ופל בלגי, שטרודל תפוחי עץ, מאפינס חם וכד'

### 4.2.18.5 דוכן בריאות – "ארוחת סלט"

- 4.2.18.5.1 הזוכה יתפעל דוכן בריאות מקורר- "ארוחת סלט" בכל אחד מהתחנות הרלוונטיות אשר מפורטות בנספח א'.
- 4.2.18.5.2 הפעלת דוכן בריאות "ארוחת סלט", לרבות כלי הגשה **מיוחדים דקורטיביים**, וכוח אדם מקצועי. שעות הפעלת הדוכן, אשר הינן חלק בלתי נפרד. בהתאם להצעת הזוכה במכרז.
- 4.2.18.5.3 משטרת ישראל תבחן הגדלת **דוכני בריאות מקוררים** "ארוחת סלט" ביח' נוספות. במסגרת זו, מ"י רשאית לפנות לזוכה המכרז, בבקשה לרכוש ולהציב **דוכן קירור** ותפעולו השוטף. התשלום בגין ייצור והצבת הדוכן, תוספת כ"א הנדרשת, בהתאם למסמכי המכרז.
- 4.2.18.5.4 דוכן בריאות מקורר "ארוחת סלט" יורכב, ממגוון ירקות טריים, קטניות לסוגיהן, דגנים לסוגיהם, רטבים ומנת (העשירה בחלבון) הבשר המוגשת בשונה מפס ההגשה. באופן הכנה שונה הן בטיב והן באיכות המנה.
- 4.2.18.5.5 הזוכה יידרש לתפעל את דוכן הבריאות בימים א-ה לשביעות רצון השוטרים. במסגרת מגמת תזונה נבונה ובהתאם לטבלה מטה במפרט.
- 4.2.18.5.6 "ארוחת סלט" תהייה אלטרנטיבה מלאה לארוחה הסטנדרטית המוגשת בחדר האוכל. למען הסר ספק, סועד אשר יבחר במנת "ארוחת סלט", לא יהיה רשאי למנה הסטנדרטית מפס ההגשה, למעט מרק, לחם וקינוח.

4.2.18.5.7. היצע פס ההגשה הבשרי, הסטנדרטי, יהא ללא שינוי ובהתאם למפרט הטכני.

4.2.18.5.8. מלאי המנות ב"ארוחת סלט" יחודש, ע"י הזוכה, לאורך כל זמן פתיחת חדר האוכל.

4.2.18.5.9. תהיה אפשרות ניפוק מנות "ארוחת סלט" בשיטת TAKE AWAY בשיטה זו יש ליצור הפרדה מלאה בין הסלט הטרי למרכיבי החלבון, פחמימה ורוטב אישי, ע"י מגש פלסטיק עליון המחולק לשלושה תאים (או פתרון אחר באישור מדור מזון).

4.2.18.5.10. המארז TA יהיה עשוי פלסטיק שקוף, שיחזיק בצורה יציבה את תכולתו. סגירת המארז תהיה באמצעות מכסה עליון המחובר במקורו למארז הפלסטיק (כיחידה אחת), מארז הפלסטיק יהיה מאושר למגע עם מזון.

4.2.18.5.11. המארז יכיל בנוסף לפריטי המזון: סכין ומזלג חג פעמי, מפית נייר, מלח ופלפל וקיסם אישי ארוז.

4.2.18.5.12. להלן מפרט ארוחת סלט

מס"ד	המרכיב	משקל מינימאלי	הערות
1	לחם	120 גר'	מגוון סוגים: קל, שיפון, חיטה מלאה, לחמניה, ג'בטה וכו'
2	ירקות	300 גר'	לפחות 8 סוגי ירקות טריים ובצבעים שונים, לבחירת הסועד. מתוך 8 סוגי הירקות חובה להציע מדי יום חסה, עלים ירוקים, עגבניות ומלפפונים. היתרה לפי בחירה: פטריות טריות, נבטים, פלפל במגוון צבעים (ירקות בצבעים שונים לא יחשב כסוג), גזר, כרוב, אפונת גינה וקטניות לבחירה ( חומוס, שעועית, אפונה וכד') וכד'. הירקות יהיו טריים בלבד ולא יאושרו ירקות משומרים לסוגיהם. יוגשו 5 סוגים לפחות בצבעים שונים ( אותו סוג ירק בצבע שונה, לא ייחשב כסוג שונה).
3	תוספת מזון עשיר בפחמימה	100 גר'	פסטה, קוביות תפוזי"א אפויות, תירס, בורגול, קינואה, קרוטונים אפויים
4	תוספת חלבונית שניצל אמיתי או חזה עוף/ ביצה/ טונה וכו'	140 גר'	יוצעו 3 סוגי תוספת חלבון לסלט: בשר בקר/ עוף/ טונה/ ביצה. מתוכם יבחר הסועד תוספת חלבון אחת או ישלב 2 תוספות כל עוד עומד במשקלים. ביצה, טונה, בשרים קרים (בשרים לא מעובדים, אלא ע"ב נתח בשר סיבי) וכו'.
5	תוספת לסלט	30 גר'	יוצעו לפחות 3 סוגי <b>תוספות לסלט</b> – קרוטונים, זיתים, גרעינים קלופים, זרעי פישתן וכיו"ב.
6	פרי	160 גר'	גיוון מידי יום
7	רוטב באריזה אישית	60 גר'	מגוון של 4 סוגים רטבים (אחד לפחות לייט), כגון: שמן זית, מיץ לימון, וויניגרט, חרדל, אלף איים
8	מרק	300 מ"ל	ניתן לקחת מפס ההגשה

**4.2.18.6 ארוחות צהריים מחוץ לחדר אוכל**

- 4.2.18.6.1 הזוכה יהיה ערוך להכנה והגשת ארוחות השגרה (לפי תפריט קיים) מחוץ למתקן משטרתי **ובתחומי המחוז**. ייתכן ויידרש הקבלן לשנע את המזון עפ"י דרישת המשטרה כמפורט להלן ("הארוחות המיוחדות"), וזאת במקום הכנת והגשת הארוחות הרגילות וללא תוספת מחיר עבור ההכנה, השירות, השינוע פריסת המזון בשפנדשים ופינוי האשפה. לא נדרש להגיש את המזון במהלך הארוחה.
- 4.2.18.6.2 במידה ולזכיון מטבח מרכזי בתחומי מחוז אחרים ניתן יהיה להגיש ארוחות מחוץ למתקן המשטרתי במרחק של עד 40 ק"מ ממיקום המטבח המרכזי בהתאם לסעיף לעיל.
- 4.2.18.6.3 התחייבויות חברת ההסעדה עפ"י מפרט זה יחולו על הכנה והגשת הארוחות המיוחדות ע"פ הצורך ותוך הודעה מראש של 14 יום, בהתאם לסוג הארוחה.
- 4.2.18.6.4 השינוע יבוצע בהתאם לכללי השינוע כמפורט במסמך זה.
- 4.2.18.6.5 בכל מטבח רשאי להשתמש בסעיף זה **פעמיים בשנה (אחת לחציון)**.
- 4.2.18.6.6 התשלום בגין ארוחה זו יהיה בהתאם למחיר ארוחת צהריים רגילה.

4.2.19. הקמת/המשך תפעול של בית קפה במתקן משטרתי (אופציה בלבד)

- 4.2.19.1. למשטרת ישראל הזכות לפתוח בית קפה במחוז חוף או כל יחידה אחרת שמספר הסועדים יצדיק פתיחת בית קפה.
- 4.2.19.2. פתיחת הבית קפה תהיה באמצעות הזכיון או כל ספק אחר.
- 4.2.19.3. יש לציין כי במקרה כזה מספר הסועדים עלול להפחית את כמות הסועדים כמצוין בנספח א'.
- 4.2.19.4. למשטרת ישראל שמורה הזכות להוסיף לאורך כל ההתקשרות שירות זה.
- 4.2.19.5. הקמת/המשך תפעול "חצר מזון/בית קפה" הינה אלטרנטיבה לחדר האוכל, בשטח ייעודי שיוקצה בתחומי המחוז.
- 4.2.19.6. היצע תפריט "חצר מזון/בית קפה", יהא כשר חלבי ופרווה, ע"ב כריכים / פשטידות / פסטות / פיצות/טוסטים/קישים, מיצים טבעיים, אייס קפה, סוגי קפה ממכונה מקצועית, מאפים טריים וכיו"ב. אופציה מול הזכיון לתפריט בשרי בנוסף לתפריט חלבי **בהתאם ליכולת המבנה והזכיון** ובתיאום עם היחידה ומדור מזון.
- 4.2.19.7. מבנה "חצר מזון/בית קפה" יכלול: דלפק / דוכן, הצבת שולחנות וכסאות בהתאם לכמות הסועדים, בהתאם לאישור מראש של מדור מזון.
- 4.2.19.8. שעות פעילות "חצר מזון/בית קפה": החל מהשעה 07:30 – ולפחות עד השעה 16:00.
- 4.2.19.9. הקצאת השטח, שכר דירה ועלויות שוטפות של חשמל מים וגז יחולו על משטרת ישראל.
- 4.2.19.10. רכש והצבת כלל הציוד, לרבות ציוד מטבחי, ריהוט, שילוט, תאורה, כ"א וכו' יחולו על הזוכה.
- 4.2.19.11. בכל שעות הפעילות יוכל הקבלן הזוכה למכור את כלל הפריטים כפי שמופיעים במכרז זה בנוסף לפריטים נוספים אותם ירצה הקבלן למכור בכפוף לאישור מדור מזון. בשעות ארוחת הצהריים קרי: 11:00-14:00, יינתנו הארוחות המופיעות במכרז זה בתמורה לתלוש ללא תשלום נוסף.
- 4.2.19.12. השוטר יוכל לנצל את תלוש ארוחת הצהריים שבידיו באחת מהאלטרנטיבות: חדר האוכל הקיים, או "חצר מזון/בית קפה".
- 4.2.19.13. המשטרה שומרת לעצמה הזכות לשנות את זמני הארוחות הנ"ל, לרבות הצורך למתן שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המצוינים לעיל כפי שיידרש ע"י המשטרה ועפ"י צרכיה.
- 4.2.19.14. ניתן יהיה לרכוש מוצרי מזון בהנחה מעבר לערכות שיוגדרו תמורת תשלום כספי של השוטרים לכלל המוצרים הנמכרים בבית הקפה בין אם כתובים במכרז או שיאושרו בעתיד.
- 4.2.19.15. לא תתאפשר מכירה של מוצרים שלא אושרו ע"י מדור מזון.
- 4.2.19.16. ב"חצר מזון/בית קפה" יוצג שלט צבעוני למינציה מאיר עיניים או מסך תצוגה בגודל 30 ס"מ / 50 ס"מ של תפריט הכולל תמונות של הארוחות/הערכות לפי המכרז ותפריט מוצרים נוספים ומחיריהם.
- 4.2.19.17. קבלן ההסעדה נדרש להציג לאישור מראש את הצעתו – קונספציה, תפריטים ומחירים, סקיצה של "חצר מזון/בית קפה", ומשמעויות תפעול, וזאת תוך 21 יום מיום קביעתו כזוכה במכרז זה.
- 4.2.19.18. בחורף (מנובמבר עד אפריל) יוגש מרק חם כפריט נוסף לערכות.
- 4.2.19.19. הקפה שיוגש יהיה ממכונת קפה ייעודית ואיכותית (פולי קפה טחונים במקום) ולא על בסיס אבקות.
- 4.2.19.20. להלן פירוט הארוחות והמשקלים הנדרשים:

שוטר יהיה זכאי לבחור מנה אחת ממגוון המנות המוצעות.  
לציין כי בכל יום יש להציג את כל המגוון.

<b>סוגי המנות העיקריות - בכל יום יהיו מגוון של כל המנות לבחירת הסועד</b>			
<b>מס"ד</b>	<b>סוג ארוחה</b>	<b>משקל מינימלי</b>	<b>הערות</b>
1	ארוחה מוקרמת	250 גר'	תפוח אדמה מוקרם
2	ארוחת פיצה	250 גר'	פיצה, פוקצ'ה בתוספות שונות של ירקות וגבינות
3	ארוחת לזניה	300 גר'	לזניה במילוי ירקות וגבינה, לזניה חצילים מוקרמת וכד'
4	ארוחת קיש	300 גר'	קיש אישי, שלושה סוגים לבחירה מדי יום כגון: בצל, פטריות, בטטה, ים תיכוני וכד'
5	ארוחת פסטה	350 גר'	פסטה במגוון צורות וסוגים במגוון רטבים: שמנת, עגבניות, פסטו, ירקות מוקרמת בגבינה/ ברוטב עגבניות, אנטיפסטי, מלנזנה וכד'
6	ארוחת סלט	לחמניה-120גר'	במגוון סוגים: קמח מלא, שיפון וכד' לבחירת הסועד.
			במנה זו הסלט יהיה בגודל 300 גר' ומורכב מ- 5 סוגי ירקות לפחות
			חייב להכיל 3 סוגים כגון: בטטה, פסטה קרה, קוסקוס, קרוטונים, תירס, תפוז, קינואה וכד'
			פרווה: טונה וביצים, אבוקדו, ביצה קשה, חומס, עדשים שחורות וכד'
7	ארוחת כריך	320 גר' כולל מילוי	תוספת עשירה בחלבון- 90 גר'
			חלבי: גבינות מלוחות/קשות: צפתית, בולגרית, פטה, מוצרלה וכד'
8	ארוחת טוסט	320 גר'	חלבי: צהובה, בולגרית, מוצרלה ופסטו, גבינת שמנת וכד', פרווה: טונה, קציצת ירקות, חביתה, חביתת ירק, ביצה קשה, סביח, אבוקדו וכד'.
			המילוי יהיה מורכב ממרכיב עשיר בחלבון + ירק + רוטב כדלהלן:
			מרכיב עשיר בחלבון: מבחר גבינות (צהובה, בולגרית, שמנת וכד'), טונה, ביצה קשה וכד'.
			ירק: מגוון ירקות כגון: תירס, זיתים, פטריות, בצל, עגבניות וכד'
9	ארוחת שקשוקה	לחם- 120 גר'	רוטב בסיס: רוטב עגבניות, רוטב פסטו, רוטב שום, חמאה וכד'
			הטוסט יורכב ע"י בחירת הסועד ללא הגבלה במרכיבים השונים.
			שקשוקה משתי ביצים + ירקות
2	ארוחת שקשוקה	לחם- 120 גר'	2 סוגים לפחות בכל יום ממגוון: לחמניות, פיתות, לחם מחמצת, לחם קל, שיפון וכד'

<b>תוספות קבועות למנה העיקרית</b>			
<b>מס"ד</b>	<b>המרכיב</b>	<b>משקל מינימלי</b>	<b>הערות</b>
1	מארז סלט טרי או מוזלי אישי	150 גר'	מגוון ירקות
2	רוטב באריזה אישית	60 גר'	רוטב לסלט אישי- בחירה ממגוון של 4 סוגים לפחות כגון: מיץ לימון, שמן זית, ויניגרט, אלקף האיים וכד'. יוגש סוג אחד לפחות רוטב לייט.
3	סט סכום אישי	1 סט	סכין, מזלג, מלח ופלפל ומפית באריזה אחת
4	שתייה חמה או קרה	250 מ"ל משקה חם	מגוון שתייה חמה: נס קפה, קפה הפוך, קפה שחור, תה, שוקו חם, סחלב, אספרסו וכד'
		330/500 מ"ל משקה קר	מגוון שתייה קרה: אייס קפה 330 מ"ל, 0.5 ליטר. מים מינרלים תוצרת ישראל/מים בטעמים / משקה קל / תוסס רגיל ודיאט/ מיץ שחוט טרי/מיץ טבעי וכד'
5	קינוח	80 גר'	עוגה אישית/ גלידה/ מעדן פרי/סלט פירות העונה/עוגיות בשקית אישית/ פחזנית/ חטיף אנרגיה / יוגורט עם פרי וכד'

**5. דרישות תזונתיות**

- 5.1. התפריט יכיל את מירב רכיבי המזון והקלוריות הדרושים לאדם בריא בהתאם להנחיות משרד הבריאות.
- 5.2. להלן פירוט סוגי המזונות:

<b>מרכיבי הארוחה</b>	<b>הגדרה</b>	<b>פריטים לדוגמא</b>
מוצרי חלב	מעדנים ויוגורטים ומשקאות על בסיס חלב מ-3% ולא יותר מ-5% שומן	חלב, משקה חלב בטעמים, שוקו, לרבות מוצרי דיאט או מוצרים דלי שומן. מעדני חלב, יוגורטים עם תוספות, יוגורטים בטעם, לרבות מוצרי דיאט או מוצרים דלי שומן.
גבינות	גבינה רכה מ-3% ולא יותר מ-5% שומן	גבינה לבנה, גבינת קוטג', גבינה בטעמים, גבינה עם תוספות, לבנה.
דגנים ומוצרי מאפה	לחם ומוצרי עתיר סיבים תזונתיים	לחמנייה, פיתה, בגט, לחם אחיד, לחם קל, לחם מדגנים מלאים וכו'.
מזונות עשירים בשומנים	מזונות עשירים שומן ממקור צמחי	זיתים, אבוקדו, טחינה, חמאת בוטנים. עדיפות לשימוש בשומנים מסוג: זית, קנולה וסויה.

- 5.3. לחם מדגנים מלאים או לחם קל, סוג אחד לפחות. **הלחם הקל יהווה 30% מסך הלחם** המנופק ליחידה. ניתן לשנות את % היחסים בין סוגי הלחמים ע"פ דרישת היחידה.
- 5.4. פחמימה: **לפחות פעמיים** בשבוע, תהא אחת מסוגי הפחמימות בפס, פחמימה מורכבת כגון: קוסקוס מלא, בורגול, קינואה, פסטה מקמח מלא, כוסמת, אורז מלא וכו'.

5.5. בכל ארוחה יהיו ירקות ב - 5 צבעים לפחות. לדוגמא:

<u>צבע</u>	<u>דוגמאות לירקות בקבוצה</u>
אדום	עגבנייה, עגבנית שרי, פלפל אדום
כתום	גזר, דלעת, תירס, פלפל כתום, פלפל צהוב, שעועית צהובה
ירוק	חסה, תרד, קישוא, מלפפון, ארטישוק, שעועית ירוקה, אפונה
לבן	בצל, שום, פטריות
סגול	חציל, ארטישוק סגול, סלק, בצל סגול

5.6. במקרים בהם יאשר מדור מזון הגשת פריטי מזון מטוגנים יידרש לצמצם את השימוש בטיגון מוצרי מזון ולטגן בנקי טמפי נכונה. לאחר הטיגון יש לבצע סינון ראשוני למסננת והנחת המוצרים ע"ג תבנית כשמתחתם ומעליהם נייר סופג.

5.7. יש להעדיף אפיה, גריל, צלייה, בישול במים או אידוי. בבישול יש להסיר את הקצף והשומן עם רתיחת המוצר באמצעות מצקת מעל לקו החומר.

5.8. ניסוח המידע יהיה אחיד בכל היחידות באזור בו פועל הספק. אין ליחס סגולה רפואית למוצרי מזון, למעט ניסוח המופיע על אריזת מוצרי מזון ארוזים מראש, כפי שאושרו ע"י משרד הבריאות.

5.9. מרק: המרק יהיה על בסיס ציר ירקות או בשר, בחורף יוגש מרק במרקס סמיך.

5.10. לא ינופקו מוצרי בשר (נקניקיות, קבבים, המבורגר וכו') ודגים, מעובדים.

5.11. מוצרי בשר קפואים ארוזים מראש יכילו 17 גר' חלבון ל 100 גר' בשר ובהתאם להנחיות משרד הבריאות.

5.12. במסגרת אספקת המזון אין לנפק מוצרים המכילים פול או כל חומר אחר שיכול לגרום לרגישות דומה.

5.13. לא יעשה שימוש במרגרינה בשום תהליך ייצור במטבחי משטרת ישראל ו/או מטבח מרכזי של הזוכה לצורך אספקה למשטרת ישראל.

5.14. אין לנפק מוצרים עתירים בשומן טרנס.

## 6. כיבודים

### 6.1.1. תפעול כיבודים ביחידה

6.1.1.1. הזוכה יהיה ערוך להכנת ארוחות לכיבוד עפ"י סוגי הכיבודים ובהתאם לאמור במפרט ויגיש אותם לישיבות, לביקורי אורחים, להשתלמויות, לכנסים וכד'.

6.1.1.2. הכיבוד יוגש בין השעות 16:00-07:30, במידה ונדרש כיבוד שאינו במסגרת השעות הנ"ל, הכיבוד יהיה על בסיס מוצרים יבשים שניתן לארוז מראש.

6.1.1.3. הזוכה יקפיד על הכנה והגשת הארוחות ברמה גבוהה ובצורה מכובדת.

6.1.1.4. הכיבודים יוגשו ע"י הזוכה בצורה אסטטית ובכלל זה כלים וסכו"ם, מפות בד או נייר. כלי ההגשה יוצגו לאישור מדור מזון. הפריטים שיאושרו ינופקו באופן אחיד ליחידות לאורך כל תקופת ההתקשרות.

6.1.1.5. הזוכה יתאם את קבוצות הכיבוד עם נציג היחידה ויפנה את שאריות הכיבוד בתום האירוע ובתיאום מראש עם המזמין.

6.1.1.6. לא תינתן תוספת תשלום עבור כ"א. ביח' מטא"ר/מחוז/מרחב קיימת תדירות גבוהה של כיבודים לטובת ישיבות ודיונים ברמה היומית.

### 6.1.2. להלן דרישות ציוד מינימאלית לכיבודים

6.1.2.1. הכיבוד יוגש בכלים חד"פ צבעוני באיכות גבוהה, שתאפשר שימוש אפקטיבי במוצר ובהתאם לכמות הערכות שמוזמנות.

6.1.2.2. כלי החד"פ יוצגו מראש לאישור מדור מזון/ חו' הסעדה.

## 6.2. סוגי כיבודים –

### יש להדגיש כי התמחור לכיבודים יהיו בסיס המשקלים לסועד כמפורט מטה.

- 6.2.1. **כיבוד א' - כריכוניים:** מגוון של כריכוני כנפסים חלבי/בשרי/פרווה לפחות 4 סוגים יוגשו על חצאי פרוסות לחם פרוס ו/או בגט. מינימום 4 כריכוניים לסועד. משקל מינימאלי לכריכון 45 גרם כולל מילוי. התוכן יכסה את הלחם וכל פרוסה תקושט בירק חי או ירק כבוש. על הכריכים יש למרוח ממרח, בהתאם לדרישת המזמין.
- 6.2.2. **כיבוד ב' - ירקות חתוכים** - הירקות יהיו חתוכים לרצועות ממספר סוגים שונים 120 גר' לסועד בתוספת רוטב אלף האיים, שום - שמיר, ויניגרט או אחר ע"פ הצעת הזוכה ובאישור המזמין. הירקות יהיו ב - 5 צבעים מעוצבים על גבי מגשים מעוטרים.
- 6.2.3. **כיבוד ג' - פירות:** פירות העונה חתוכים טריים, לפחות 4 סוגים. שטופים מחוטאים וחתוכים ומוכנים לאכילה, משקל פרי כ - 200 גר' לסועד, מעוצבים על גבי מגשים מעוטרים.
- 6.2.4. **כיבוד ד' - פירות יבשים:** פירות יבשים שלושה סוגים שונים לפחות במשקל של 100 גר' לסועד.
- 6.2.5. **כיבוד ה' - עוגות ועוגיות ומאפים מבצק פילו:** 75 גר' לסועד. עוגות: בחושות/שמרים/פריך על פי דרישת המזמין. בכיבוד מגוון של 4 טעמים לפחות, הזוכה יוכל לבחור מרשימה של 5 טעמים לפחות בעת ההזמנה. בחגים, ניתן להזמין עוגות יחידות לחג עפ"י דרישת המזמין.
- 6.2.6. **כיבוד ו' - פשטידות וקישים:** מגוון של פשטידות וקישים פרווה משקל מינימלי לסועד 150 גר'
- 6.2.7. **כיבוד ז' - חלבי:** מעדנים, לפחות 3 סוגים בטעמים שונים כולל מעדנים עם תוספת. משקה חלבי שוקו יחידה לסועד. (במטבחים בהם קיימת ארוחה חלבית בלבד).
- 6.2.8. **כיבוד ח' - יין:** בקבוק יין (30 מ"ל לסועד), הספק יתחייב לתוספת על חשבונו של 10% תוספת מעל הכמות הנדרשת לסועד.
- 6.2.9. **כיבוד ט' - הרמת כוסית לחג:** בקבוק יין (30 מ"ל לסועד), פירות חתוכים לפחות 3 סוגים 100 גר' לסועד, שתייה קלה 330 מ"ל לסועד. בערב ראש השנה יינתן גם דבש 10 גר' לסועד
- 6.2.10. **כיבוד י' - שתייה חמה:**
- 6.2.10.1. משטרת ישראל תהיה רשאית להזמין ערכת שתייה חמה לסועד (2 כוסות לסועד של 250 מ"ל).
- 6.2.10.2. הגשת שתייה חמה תעשה באמצעות שקיות אישיות: קפה שחור (מותג עלית), נס קפה, מקלות סוכר, ממתיק מלאכותי, סוכר חום, מלבין (חלבי/פרווה), קרטון חלב (עמיד או טרי) או בקנקנים ריכוזים אסטטיים (מזכוכית), בהתאם להזמנת היח', בהזמנת תה מחצית מהכמות תהיה תה צמחים. בנוסף יוגשו פרוסות לימון ונענע.
- 6.2.10.3. תוספת שתייה על הערכה המוזמנת תהיה 10% על חשבון הקבלן.
- 6.2.11. **שתייה קרה:**
- 6.2.11.1. **כיבוד יא' - שתייה קרה אישית:** בקבוקי מים מינרלים אישים ושתייה קלה/מוגזת אישית/ נקטר לפחות 50% פרי. הקבלן ייחייב משקאות על בסיס דיאט ללא סוכר. המזמין רשאי לבחור מותגים מובילים מבין 3 שיציע הקבלן. לבחירת היחידה החלוקה בתמהיל בין בקבוקי המים והשתייה הקלה/מוגזת שברצונם להזמין, כאשר הכמות לסועד לא תפחת מ - 750 מ"ל סה"כ. הספק יתחייב לתוספת על חשבונו של 10% תוספת מעל הכמות הנדרשת לסועד.

6.2.11.2. **כיבוד יב' - שתיה קרה משפחתית:** בקבוקי מים מינרלים ושתיה קלה / מוגזת / נקטר לפחות 50% פרי - המזמין רשאי לבחור מותג מוביל מבין 3 שיציע הקבלן ובקבוקי מים מינרלים. בקבוצה זו הבקבוקים הינם בקבוקים משפחתיים, כאשר הכמות לסועד לא תפחת מ- 750 מ"ל סה"כ. הספק יתחייב לתוספת על חשבונו של 10% תוספת מעל הכמות הנדרשת לסועד.

6.2.12. **כיבוד יג' - ערכת כיבוד סטנדרטית ל-10 אנשים:**

**שתיה חמה:** שתיה חמה תכלול שקיות אישיות של: 8 קפה שחור, 8 נס קפה, 8 תה, 10 סוכר, 5 ממתיק מלאכותי. נענע ולימון, 4 קנקני מים רותחים, 2 ליטר חלב (לבחירת היח' עמיד או טרי) מלבין (בהתאם לכשרות הכיבוד המוזמן).  
**כיבוד:** 1 ק"ג נטו של ירקות חתוכים מ- 3 סוגים וצבעים שונים, 10 יח' פרי (גודל 6) חתוכים מ- 3 סוגים וצבעים שונים, 1 ק"ג עוגיות יבשות או עוגות בחושות.  
**חז"פ:** כוסות, צלחות, מזלגות, כפיות, מפיות.  
הספק יתחייב לתוספת על חשבונו של 10% תוספת מעל הכמות הנדרשת לסועד.

6.3. **דגשים לכל הערכות:**

- 1) יש לשלב מים מינראליים ומשקאות על בסיס דייאט, ללא סוכר וכו'.
  - 2) משקאות קלים/מוגזים- המשטרה רשאית לבחור מותג מוביל מבין 3 שיציע הספק.
  - 3) בימי הקיץ יש להוסיף לכל ערכות האירוע קרח, קעריות לקרח ומלקחיים.
  - 4) בתמהיל המוצרים יושם דגש על "מזון בריא" כגון סלטים, מזון מופחת שומן וללא מיונז ובשר דל שומן.
  - 5) יש לשלב במגוון הלחמים 30% לחם מחיטה מלאה ולחם קל.
- 6.3.1. הזוכה מתחייב כי הכמות שתסופק תותאם ככיבוד לכמות המוזמנת כך שלא ייווצר מחסור.

## 7. **נוהל תפעול אירועים**

7.1. **כללי:**

הזמנת מנות לאירועים בהיקף של עד 20,000 ₪ תיעשה ע"י פניה לספק הזוכה באותו אשכול שזכה בו לביצוע האירוע. הספק הזוכה **מחויב לקיים** את האירועים והכיבודים של אותו אשכול בו זכה.

7.2. הזמנת מנות לאירועים בהיקף של למעלה מ-20,000 ₪ תיעשה לאחר פניה בכתב לקבלת הצעת מחיר מכל הזוכים במכרז, הפניה תהיה אחידה ותכלול את מירב הפרטים כולל מיקום האירוע, כמות המתכללים, תפריט, פריסה וכו' ההצעה הזולה ביותר והעומדת בתנאי המפרט תוכרז כזוכה.

7.3. הספק הזוכה יקבל הזמנה ממדור מזון לאספקת מנות עבור הכנס/האירוע שנערך בתחומי מחוז צפון וחוף לאו דווקא במתקנים משטרתיים.

7.4. **חבילת השירות:**

על הספק הזוכה חלה האחריות הכוללת בתפעול הכנס ובכלל זה:

- 7.4.1. הצבת כ"א לתפעול האירוע (פריסת המזון, הגשה, פינוי אשפה).
- 7.4.2. אספקת מזון ע"פ הזמנה.
- 7.4.3. אספקת כלי הגשה.
- 7.4.4. אספקת כלי אוכל.
- 7.4.5. שינוע המזון והעובדים למקום האירוע על פי התקנות.
- 7.4.6. פריסת מזון, תפעול, עיצוב ודקורציה.
- 7.4.7. אחריות כוללת על האירוע מתחילתו ועד סופו.
- 7.4.8. פינוי אשפה לפח איסוף מרכזי.

7.5. **כ"א:**

- 7.5.1 הספק יציב כ"א מתאים ומספיק מבחינה מקצועית ומספרית לתפעול הכנס / האירוע מראשיתו ועד סופו.
- 7.5.2 הספק יציב וימנה נציג מטעמו שישמש כמנהל האירוע שבאחריותו יהיה הארגון והתפעול של הכנס/אירוע מתחילתו ועד סופו.
- 7.5.3 הספק יהא אחראי על איסוף והתייצבות המלצרים בשעה היעודה (כולל הסעת המלצרים אל מקום האירוע והחזרתם) ללא תוספת כספית.
- 7.5.4 הספק יעביר רשימת שמות המלצרים ות.ז. לבדיקת בטחון שדה.
- 7.5.5 הופעה ולבוש הולמים, בולטים, אחידים לכלל המלצרים ובעלי התפקידים בתחום המזון.
- 7.5.6 המלצרים יהיו בעלי אישור העסקה מתאים כנגזר ממכרז זה " פרק העסקת עובדים".
- 7.6 תפעול :**
- 7.6.1 במידת הצורך יגיע נציג מטעם הזוכה לסיור או ישיבה מקדימה, קודם הכנה, לצורך תכנון ופריסה של מקום הגשת המזון באירוע.
- 7.6.2 עמידה בלוחות הזמנים כפי שהוגדרו בסיור המקדים, כולל התייצבות מלצרים ושעת גמר פריסת המזון על גבי השולחנות כנדרש.
- 7.6.3 על הקבלן להתאים ציוד לאירוע עפ"י כל כללי אירוע אח"מ-פריקת הציוד והמזון מהמשאית ועריכתו על גבי השולחנות כפי שנקבע בסיור המקדים.
- 7.6.4 מילוי השפינדישים במים חמים והדלקת החימומיות.
- 7.6.5 השלמת מנות ממלאי המנות בעת האירוע, שמירה על סדר וניקיון במזנונים.
- 7.6.6 פינוי וניקוי פסולת מזון במתחם הגשת המזון לפח מרכזי.
- 7.6.7 פירוק הציוד ושאריות המזון והחזרתם למשאית.
- 7.6.8 באירועים ארציים, רשאית משטרת ישראל להפעיל את הזוכה לנהל את האירוע על כל מרכיביו, כשאת המזון הוא מביא ממטבח שבאחריותו (ושאינו משטרתית).
- 7.6.9 האירועים יבוצעו גם במתקנים שמחוץ ליחידות משטרת ישראל (אך הם נעשים במסגרת משטרתית).
- 7.6.10 משטרת ישראל שומרת לעצמה הזכות להפעיל אופציה זו בהתאם לשיקוליה.
- 7.6.11 תפעול אירוע מסוג זה יבוצע בהתחשבות נפרדת ויכלול מכלול השירותים הנדרשים (כ"א, פרודוקטים ציוד וכו').
- 7.6.12 כמות מינימום לאירוע הינה 80 איש.
- 7.6.13 על הזוכה לדאוג שתהא כמות מספקת של מזון לכלל האורחים באירוע.
- 7.6.14 ניתן להזמין בתשלום נוסף לפי הצעת המחיר:
- 7.6.14.1 כלי זכוכית + סכו"ם חגיגיים במקום כלים חד פעמיים כמצוין לעיל.
- 7.6.14.2 שולחנות ומפות שולחן- שולחנות מרובעים יהיו באורך של 2 מטר וברוחב של 1.2 מטר או 0.8 מטר על פי בקשת היחידה או לחילופין שולחנות עגולים בקוטר של 1.5 או 1.4 מטר. ניתן להזמין שולחנות בגדלים נוספים בהסכמת הזוכה.

7.6.15. להלן דרישות ציוד מינימאלית לאירועים.

מס"ד	הפריט	הערות
1	<p><b>כלים חד"פ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- צלחת 23 ס"מ למנה עיקרית.</li> <li>- צלחת חד"פ לסלט.</li> <li>כוס חד"פ לשתייה קרה.</li> <li>- כוס חד"פ לשתייה חמה (לא קלקר)</li> <li>- מזלג חד"פ</li> <li>- סכין חד"פ</li> <li>- כפות חד"פ</li> <li>- מפות שולחן חד"פ</li> <li>- מפיות חד"פ אישות או במתקן דיספנסר</li> <li>- כוס יין חד"פ</li> <li>- קעריות למרקים</li> </ul>	<p>בהתאם לצורך. לפי מס' הגושים מפתח של גוש ל- 150 סועדים.  בהתאם למס מזנונים ע"פ דרישה</p>
2	קסמי שיניים	ניתן לפזר באריזות אישיות.
3	מתקני מלח ופלפל	מתקן על כל שולחן או אישי בסלסלה דקורטיבית.
4	כלי הגשה דקורטיביים לעוגיות (מגשים מעוצבים), לחמים (סלסילות) ופירות (סלסילות)	יונחו בהתאם לפריסת השולחנות ויכיל את הכמות ע"פ מפתח לאדם (בר לחמים) עוגות, פירות) או בתפזורת על השולחנות.
5	מייחמים למים חמים	
6	שפינדישים לחימום המזון	כל מזון המוגש חם, יוגש בשפינדיש כולל 2 חימומיות.
7	כלי קיבול לרטבים, סלטים, מנות עיקריות.	תואמים לכלי ההגשה בעיצוב ובמספר.
8	כפות חלוקה ומלקחיים מנירוסטה	תואמים לכלי ההגשה בעיצוב ובמספר.
9	אגרטלים ופרחים (יש אפשרות לפרחי פלסטיק)	לפי מספר השולחנות
10	מפיות צבעוניות	תואמות לכלי ההגשה. מפות חד"פ צבעוניות, סקרטינגים או מפות בד ע"פ דרישת היחידה המזמינה.
11	פריטי עיצוב שונים	לדוגמא: הגבהה במזנונים, סקרטינגים, פרחים, אגרטלים, כדים, מפות צבעוניות, פרחים מיובשים, צנצנות מעוצבות, ציוד נחושת וכו'

על הזוכה לספק כלי הגשה כך שלא יהיה מחסור במוצר כלשהו.

**7.7. סוגי ארוחות לאירועים****7.7.1. ערכה א' - אירועים בהגשה מלאה**

- 7.7.1.1. מנה ראשונה – בחירת 2 סוגים ממגוון (חמה). בחורף ניתן להחליף את אחד מסוגי המנה הראשונה במרק.
- 7.7.1.2. מנה עיקרית – בחירת 2 סוגי בשר + צמחונית (סה"כ 3 סוגים)
- 7.7.1.3. סלטים – 6 סוגים מגוונים.
- 7.7.1.4. פחמימה – 1 סוג ממגוון הסוגים המוצעים
- 7.7.1.5. ירקנית חמה – 1 סוג ממגוון הסוגים המוצעים
- 7.7.1.6. מנה אחרונה - פירות, מאפה, קציפה וכו'
- 7.7.1.7. שתייה חמה בקנקנים – קפה, תה, תה בטעמים, נס קפה מלבין פרווה (אישי), סוכר, סוכר חום, סוכרזית, נענע ולימון.
- 7.7.1.8. שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היח'.
- 7.7.1.9. לחמניות.
- 7.7.1.10. המגוון בהתאם למפורט בנספח ה'.

**7.7.2. ערכה ב' - מזנון בשרי חם**

- 7.7.2.1. בר לחמים – לפחות שלושה סוגים/ פוקציות חמות במגוון סוגים (כולל לחמניות, חיטה מלאה ולחם קל).
- 7.7.2.2. מנה ראשונה – על בסיס מתאבנים (אגרול, אמפנדס, קובות, עלי גפן, מאפים, קציצות דגים, מיני שיפודי/דג/בעל כנף, קציצות ברוטב, בשר/ דג וכו') לפחות 3 סוגים.
- 7.7.2.3. בשר – 3 סוגים + צמחוני (בשרים: לא יכילו בשר מעובד) (סה"כ 4 סוגים) ממגוון המוצרים המוצעים בנספח ה'.
- 7.7.2.4. פחמימה – 2 סוגים ממגוון המוצרים המוצעים בנספח ה'.
- 7.7.2.5. ירקנית חמה – סוג 1
- 7.7.2.6. סלטים - לפחות 6 סוגים + חמוצים (סה"כ 7 סוגים).
- 7.7.2.7. שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היח'. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר לפחות 50% פרי
- 7.7.2.8. בר מתוקים: עוגות פרווה מהמגוון הבא: טורט קרם עגולות בשכבות, פטיפורים, פאי (תחתית בצק פריך במילוי פירות וכד') ושמרים. בקיץ יש לשלב גלידה / ארטיקים.
- 7.7.2.9. שתייה חמה בשקיות אישיות: קפה, תה, תה בטעמים, נס קפה מלבין פרווה (אישי), סוכר.
- 7.7.2.10. סוכר חום, סוכרזית, נענע ולימון.
- 7.7.2.11. בתקופת החורף יש להגיש מרק במידה ויידרש.

**7.7.3. ערכה ג' - מזנון חלבי**

- 7.7.3.1. בר לחמים – לפחות 3 סוגים, פוקציות חמות במגוון סוגים (כולל לחמניות, חיטה מלאה ולחם קל).
- 7.7.3.2. מתאבנים - מגוון של 2 סוגי דגים מעושנים ברטבים שונים. (מטייאס/ לקרדה/ כסיף/ שפרוטים/ שמך/ סלמון/ נסיכה וכו')
- 7.7.3.3. גבינות – לפחות 5 סוגים (משולב עם גבינות קשות, רכות חצי קשות מעוטרות בירק)
- 7.7.3.4. מנה עיקרית: דגים – לפחות 2 סוגים (מטוגנים, אפויים) - סלמון, דניס, סול נסיכה וכו'

- 7.7.3.5. מנת ביניים – לפחות 3 סוגים (כגון: אגרו, בלינצ'ס, פשטידות, קישים, ריבולי, מיני בורקס מעלי פילו במגוון מילויים שונה וכו')
- 7.7.3.6. סלטים 5 סוגים (לדוג' פטריות, יווני, כפרי, טונה, ניסואז, ירקות, וכו')
- 7.7.3.7. ירקנית סוג אחד – אפשרות למוקדם פרווה.
- 7.7.3.8. פחמימה לבחירה /פסטה/תפו"א/ רביולי ברוטב שמנת פרווה וכו'
- 7.7.3.9. שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היח'. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר 50% פרי.
- 7.7.3.10. שתייה חמה – שקיות אישיות, קפה, תה, תה בטעמים, נס קפה, חלב, סוכרזית, נענע, לימון סוכר, סוכר חום, קפוצ'ינו וכו'
- 7.7.3.11. בר מתוקים: עוגות טורט קרם עגולות בשכבות, קינוחים שונים, קציפות, גלידות וכו'.
- 7.7.3.12. מרק אופייני (מוקדם מגוון לבחירה)
- 7.7.3.13. מטבלים לפחות 3 סוגים.

#### 7.7.4. ערכה ד' - מזנון "על האש" (ברביקיו)

- 7.7.4.1. בר לחמים – לפחות שלשה סוגים (כולל לחמניות, פיתות, באגטים, חיטה מלאה ולחם קל)
- 7.7.4.2. בשרים "על האש" - לפחות 4 סוגים בעלי כנף /בקר/ בשר מעובד/ דגים (הביצוע במקום האירוע) + צמחוני (שיפודי ירקות עשירים, נקניקיות צמחוניות וכו')
- 7.7.4.3. פחמימה- תפו"א אפוי/מטוגן.
- 7.7.4.4. ירקנית חמה- קלחי תירס.
- 7.7.4.5. סלטים- 5 סוגים + חמוצים (סה"כ 6 סוגים)
- 7.7.4.6. שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היח'. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר 50% פרי.
- 7.7.4.7. פירות- אבטיח ומלון חתוכים ועל מגשים.
- 7.7.4.8. גלידה פרווה
- 7.7.4.9. רטבים אישיים: (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ וכו'

#### 7.7.5. ערכה ה' - מזנון בוקר חלבי

- 7.7.5.1. פלטות כריכונים אישיים – לפחות 3 סוגים (משולב עם גבינות קשות, רכות חצי קשות מעוטרות בירק)
- 7.7.5.2. פלטות של ירקות טריים במגוון מטבלים
- 7.7.5.3. פלטות פירות טריים מבחר 3-4 סוגים, מעוצבים וחתוכים.
- 7.7.5.4. שתייה קרה: מים מינרלים.
- 7.7.5.5. שתייה חמה – תוגש בשקיות אישיות, קפה, תה, תה בטעמים, נס קפה, חלב, סוכרזית, נענע, לימון סוכר, סוכר חום וכו'.
- 7.7.5.6. עוגות אישיות - לפחות 3 סוגים: עוגיות, עוגות שמרים, רוגלעך, עוגות בחושות וכו'.

7.7.6. עגלת קפה

7.7.6.1. ניתן להזמין בתשלום נוסף כפי שמופיע בהצעת המחיר למכרז זה לערכות האירוע עגלת קפה. עגלת הקפה תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע. בעגלת הקפה יהיו מכונות אספרסו המסוגלות לתת מענה לפחות ל - 350 סועדים.

7.7.6.2. בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: קפה, קפוצ'ינו, שוקו חם, אספרסו, תה בטעמים, נס קפה, חלב/ מלבין פרווה (אישיו), סוכר, סוכרזית, סוכר חום, נענע ולימון.

7.7.7. תנור לפוקציות

7.7.7.1. ניתן להזמין בנוסף ובתשלום כפי שמופיע בהצעת המחיר למכרז זה תנור המתאים ל-150 מנות. באירוע יינתנו מגוון פוקציות במגוון מילויים שונים על בסיס פרווה/חלבי.

7.7.8. עגלת יוגורט

7.7.8.1. ניתן להזמין בתשלום נוסף כפי שמופיע בהצעת המחיר למכרז זה לערכות האירוע עגלת יוגורט פרווה/חלבי. עגלת היוגורט תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע. ולפחות 150 סועדים.

7.7.8.2. בעגלת היוגורט יכללו הפריטים הבאים: פירות מסוכרים ומשומרים, סירופ במגוון טעמים כגון מייפל, שוקולד, תות וכו'. סוכריות צבעוניות ופצפוצי שוקולד לעיטור המנה.

7.8. אופן הזמנת וביטול מזון לאירוע/ כיבוד

7.8.1. אירועים, כנסים וכיבודים במסגרת המחוז יוזמנו ע"י גורמי האת"ל רק לאחר אישור בכתב ממדור מזון.

7.8.2. אירוע: יוזמן לפחות שבוע מראש לפני מועדו.

7.8.3. במידה וקבלן ההסעדה אינו יכול לתת מענה במועד האירוע המבוקש, יציע מועד חלופי תוך 24 שעות לקיום האירוע בסמוך למועד המבוקש בטווח של 7 ימי עבודה.

7.8.4. כיבוד: יוזמן מראש לפחות 48 שעות לפני מועדו.

7.8.5. בביטול/שינוי לאירוע או כיבוד יש להודיע על כך לקבלן ומדור מזון מוקדם ככל שניתן ובכל מקרה (הוספה או הפחתה) של:

**אירוע** - ביטול או שינוי לא יאוחר מ-48 לפני מועדו. שינויי בכמות המשתתפים באירוע עד ל- 50 מתכלכלים תתאפשר עד יום לפני האירוע בשעה 09:00 כמות המתכלכלים לא תפחת מ- 80 לאחר השינוי.

**כיבוד** - ביטול או שינוי לא יאוחר מ-12:00 בבוקר יום שלפני מועדו.

7.8.6. הזמנת כיבודים תבוצע באמצעות טופס ההזמנה כדלקמן.

7.8.7. באירועים ארציים תבוצע הזמנה ע"י מדור מזון בלבד באמצעות טופס הזמנה (נספח ה').

8. ארוחות ארוזות/כריכים8.1. חמגשיות (קרה/חמה):

הזוכה יהיה ערוך לספק ארוחות חמות לצריכה בשטח לפעילות היחידה מחוץ למתקן כאשר אין באפשרותם לסעוד בחדר האוכל.

8.1.1. חמגשית קרה/חמה תסופק כדלהלן:

8.1.1.1. ממטבח **מבשל** של משטרת ישראל או של הזכיין.

8.1.1.2. במנה מוכנה קרה/חמה תסופק החמגשית **ממטבח מרכזי** בלבד של הזוכה.

8.1.1.3. עלות החמגשית תכלול את עלות השינוע.

8.1.2. בשיטת "מנה מוכנה קרה/חמה" אחראי הזוכה לספק את כל אמצעי האריזה הנדרשים למנות היוצאות מהמטבח המרכזי ובכלל זה: חמגשיות, כלי לסלט, סכו"ם, כוסות (חס/קר) כמספר הסועדים, מפיות. זאת בגין כל מנה שנרכשה מהזוכה.

8.1.2.1. סוג אריזת המזון:

8.1.2.1.1. המנה החמה תיארז בחמגשית פוליפרופילן ו/או כל חומר המאושר לבוא במגע עם מזון (ע"י הגורמים המוסמכים לכך ומאושר ע"י מדור מזון) ובאופן שישמור על איכות המזון. אין לארוז בתבנית אלומיניום.

8.1.2.1.2. מארז המזון יהיה מחולק לשלושה תאים.

8.1.2.1.3. מארז המזון ייסגר במכסה בהתאמה לסוגו ולגודלו.

8.1.2.1.4. **בכל האפשרויות תכלול החמגשית שקית הרמטית הכוללת: סכו"ם חד"פ, מפית עבה, מלח, פלפל, מגבון לח, וקיסם שיניים.**

8.1.2.1.5. החמגשיות יארזו בקרטון / קלקר מבודד, אשר ישמור על טמפי החמגשיות, לפחות 70 מעלות צלזיוס למשך 6 שעות מעת אספקתן ליחידה. הנלווים יארזו בקרטון / קלקר מבודד, אשר ישמור על טמפי של לפחות 7 מע"צ.

8.1.3. מבנה התפריט וגודל המנה:

מס"ד	סוג	מנה בשרית/צמחונית משקל מינימלי נטו, לאחר בישול	פחמימה	ירקנית
1	חמגשית 3 תאים	שניצל עוף/הודו - 140 גר' 2 שוקיים (ללא עצמות) - 140 גר' גולש בקר 140 גר' רצועות עוף/בקר - 140 גר' שניצל צמחוני 160 גר' (שתי יח') וכו'	140 גר'	90 גר'

8.1.3.1. נלווה לחמגשית תכלול את הפריטים הבאים: לחמנייה 120 גר', סלט אישי מצונן/משומר 80-100 גר', בקבוק מים מינרליים 0.5 ליטר (תוצרת הארץ בלבד) או פחית משקה 330 מ"ל (מאחת מהחברות הבאות: קוקה קולה, יפאורה, טמפו), עוגה /חטיף/פרי (200 גר' לפחות)

8.1.3.2. ארוזית קרה תכלול את הפריטים הבאים:

8.1.3.2.1. בשר באריזת ואקום אישית 80 – 100 גר' או גבינה באריזה אישית 80 גר' לפחות או טונה באריזה אישית.

8.1.3.2.2. סלט מצונן חמוס וכיו"ב באריזה אישית 80 – 100 גר' או מעדן חלב.

8.1.3.2.3. ממרח ריבה או ממרח שוקולד וכיו"ב באריזה אישית 20 גר' לפחות או רוטב באריזה אישית קטשופ, אלף האיים וכיו"ב.

8.1.3.2.4. ירק טרי או פרי טרי 160 גר'.

8.1.3.2.5. חטיף מלוח באריזה אישית (במבה, תפוצ'יפס וכיו"ב) או חטיף מתוק אנרגטי או עוגה אישית ע"ב פרווה.

- 8.1.3.2.6. בקבוק מים מינרליים 0.5 ליטר או פחית משקה 330 מ"ל (מאחת מהחברות הבאות: קוקה קולה, יפאורה, טמפו).
- 8.1.3.2.7. לחמנייה 120 גר'.
- 8.1.3.2.8. סכו"מ וכפית (כאשר מוגש מעדן חלב) + מארזים אישיים של מלח ופלפל.
- 8.1.3.2.9. פריטי הארוזיות ייקבעו ויוזמנו ע"י היחידה באישור מראש של מדור מזון. כל הנלווים יארזו במארז אישי מפלסטיק או ניילון ע"פ הצעת היצרן ובאישור המזמין.
- 8.1.3.2.10. בכל מקרה אין להוציא מנת דג לשטח.
- 8.1.3.3. **כריך 300 גר'** - כל כריך יכיל לחם טרי ג'בטה/ באגט קצר/ שמנייה מאורכת (במשקל 150 גר'), כאשר ירק טרי, ממרח ותכולה יהיה במשקל שלא יפחת מ-150 גר' במגוון של חלבי/בשרי/פרווה.
- 8.1.3.4. **מארז פירות טריים 150 גר'** - 5 סוגי פירות העונה טריים (לא משומרים) בקירור, באריזת פלסטיק קשיח עם מכסה שקוף- תמר לח, תמר צהוב, פומלה, תות, ענבים וכו' תוקף צריכה ממועד האספקה 48 לאריזה יצורף מזלג אישי.
- 8.1.3.5. **חומרי גלם:**  
פרודוקטים ירכשו מספק ויצרנים בעלי רישיון יצרן ותעודות כשרות תקפות, מוצרי בשר, תבלינים וחלב יהיו בעלי מערכת אבטחת איכות מוכרת על ידי גורם חיצוני כגון: HACCP, ISO, GMP.
- 8.1.3.6. **כשרות:**
- 8.1.3.6.1. המנות יעמדו בדרישות הכשרות הנכללות באפיון זה ובנספח הכשרות.
- 8.1.3.6.2. על הזוכה להיות ערוך לספק מנות "כשרות לפסח" במהלך חג הפסח.

## 9. ניהול ותפעול מטבחים וחדרי אוכל

### 9.1 תפעול ההתקשרות

- 9.1.1. הזוכה ייצר המנות בהתאם לתפריט שייקבע ע"י מדור מזון והצעתו במכרז.
- 9.1.2. הזוכה יפקח על רמת ההיגיינה, התברואה והבטיחות באזור עליו הוא אחראי (אין הכוונה במשרה ייחודית לטובת משטרת ישראל).
- 9.1.3. הזוכה יעמיד בכל מטבח רפרנט, מקצועי לניהול. מתוך כמות עובדי המטבח, לפיקוח ובקרה תברואתית במטבחים המבשלים ומחממים. העובד יהיה בעל הכשרות מתאימות מוכחות לנושא בטיחות מזון. רשימת הרפרנטים תועבר למדור מזון והזכייך נדרש לעדכן על כל שינוי.
- 9.1.4. הזוכה יידרש לתת מענה באמצעות מנות מזון, במקרה חירום בו יהא גידול בצריכת המנות עקב גידולי סד"כים חד פעמיים או מתמשכים ובכלל זה בימי שישי שבת וחג.
- 9.1.5. איש קשר – הזוכה ימנה נציג אחראי מטעמו, אחריות איש הקשר תהיה על כל המטבחים המופיעים במכרז מהיבט שרות ותפעול שוטפים. איש הקשר יהיה רפרנט הזוכה מול היח' ומול מדור מזון. איש הקשר יהיה בקיא מקצועית בכל דרישות המכרז וייתן מענה הולם ומידי לכל צורך תפעולי, בכל רגע נתון: 24 שעות 7 ימים בשבוע. יש לציין ולהדגיש, כי במידה ויקבע זוכה אחד ל-2 האשכולות, על הזוכה להציב 2 נציגים מטעמו.
- 9.1.6. מדור מזון יהיה רשאי לדרוש להחליף את איש הקשר, במידה ואינו עונה על הקריטריונים כפי שמפורטים לעיל או מסיבות פרסונאליות, אשר אינן ניתנות לגישור, או מכל סיבה שימצא לנכון לפי שיקול דעתו של מדור מזון.

**9.2. בקרת מתכלכלים**

9.2.1. בכל שיטות ההסעדה תינתן מנה כנגד קבלת תלוש מהסועד, אותו יפיק משעון בקרת מתכלכלים הנמצא בכניסה לחדרי האוכל.

**9.3. ציוד, תשתיות ותחזוקה**

9.3.1. ה"מטבחים המבשלים" ו"מטבחי הקצה המחממים" שיועמדו לטובת חברת ההסעדה כוללים: תשתית, ציוד וכלים לבישול (להלן: "ציוד הבישול") וציוד לחימום (להלן: "ציוד החימום") לרבות התשתית והציוד לשם הפעלת מערך ההגשה העצמית (להלן: "ציוד ההגשה") כמו כן יועמדו לטובת חברת ההסעדה חדרי האוכל כוללים ריהוט וציוד נדרש (להלן: "חדרי האוכל").

9.3.2. הזוכה יהיה רשאי להציב ציוד מטבחי נוסף במטבח בכפוף להתאמת הציוד לתשתית הקיימת במטבח (מים, חשמל וכו', הכשרת תשתית להתקנתו, תיקונו ואחזקתו) ועמידה בכלל תנאי הבטיחות והתברואה במטבח. הצבת הציוד כפופה לאישור מדור מזון ומדור ציוד. בתום תקופת ההתקשרות הזוכה יהיה רשאי למשוך עמו הציוד, וזאת בתנאי שלא יפגעו תשתיות המטבח ויוחזר מצב המטבח למצבו המקורי. **עלות הציוד והתאמת התשתית הינם על חשבון הזוכה.**

9.3.3. במהלך ההתקשרות רשאי הזוכה להוסיף ציוד בישול, טיגון, צלייה, גריל וכו' במתקני המשטרה ובלבד שייעודו יהיה בגדר הפעולות המותרות לבישול ובהתאם ליכולת קיבולת החשמל במתקן ואפשרות מיקום ולאחר אישור מדור מזון ונציג היחידה. במקרה זה אחריות התחזוקה והבטיחות של המכשיר תהייה באחריות הקבלן והוא רשאי לקחתם בתום ההתקשרות או במהלכה.

9.3.4. במשך כל תקופת המכרז, תהיה משטרת ישראל והינה הבעלים הבלעדיים של כל הציוד שהועמד לטובת החברה, כהגדרתו במכרז זה, והיא רשאית לעשות בו כרצונה.

9.3.5. כל שינוי ו/או תקלה העלול לגרום לשיבוש באספקת השירותים ע"י הזוכה, יובא מידיית לידיעת משטרת ישראל, לא יאוחר מ- 24 שעות ממועד האירוע.

9.3.6. הזוכה מתחייב כי הוא ו/או מטעמו, לרבות עובדיו המועסקים על ידו בביצוע השירותים, לא ישתמשו במתקנים ובציוד, אלא לצורך ביצוע התחייבויות הזוכה ע"פ הסכם זה, לטובת משטרת ישראל בלבד וע"פ הוראותיה.

9.3.7. הזוכה מתחייב לשמור על הציוד המטבחי, ולבצע שימוש ראוי בציוד, באמצעות הדרכות שיעביר הזוכה לעובדיו. ציוד שיינזק כתוצאה משימוש לא ראוי ע"י העובדים על בסיס חוות דעת איש מקצוע מטעם משטרת ישראל, הוצאות התיקון (חלפים, שעות עבודה וכו') ו/או החלפת הציוד יחולו על הזוכה.

9.3.8. הזוכה יהיה אחראי לנזקים וחסרים בציוד מיכון מטבחי ובמבנה שנגרמו שלא כתוצאה מבלאי טבעי, אלא ע"י עובדי החברה. הנזקים כאמור, יתוקנו ע"י המשטרה בחברות המתחזקות את הציוד. העלות תקוּזָז מהחשבונית החודשית. במקרה של מחלוקת ומבלי למעט מזכותה של המשטרה לקוּזָז כאמור, ימונה שמאי או בעל מקצוע מתאים אחר, ע"י משטרת ישראל אשר יקבע אם הבלאי או הנזק נגרם כתוצאה מבלאי טבעי או לאו, במידה ויקבע שהבלאי או הנזק נגרם לא כתוצאה מבלאי עלותו תמומן על ידי הקבלן הזוכה.

9.3.9. הזוכה מתחייב להודיע לנציג היחידה ולמדור מזון **מיד** על כל תקלה הטעונה תיקון בפעולות המטבח, המים, הביוב, הגז והחשמל, תקלה בשעוני בקרת המתכלכלים ו/או כל תקלה אחרת הקשורה למתן השירותים על ידו, מיד בהיווצרה והמשטרה מתחייבת לתקן כל תקלה כזו.

9.3.10. כל סכום שהזוכה חייב לשלם למשטרה עפ"י מכרז זה, יקוּזָז מהתשלומים לחברה בגין ביצוע התקשרות זו.

**9.4. כלי הגשה, אוכל, מטבח ובישול**

9.4.1. על הזוכה לספק במשך כל תקופת השירות כלי הגשה, אוכל, מטבח ובישול לכל חדרי האוכל והמטבחים הכלולים במכרז בהתאם לזכיותו, ולדאוג שבכל זמן נתון תהיה בכל

המטבחים כמות של לפחות 110% מכלל כלי ההגשה למתן השירותים בהתאם לדרישות המפרט ובהתאם לצפי הכמויות המופיעות בנספח א'.

9.4.2. בתחילת המכרז הקבלן הזוכה ינפק סט **כלים חדש** הכולל עיטור בצלחות, תואם ואחיד אשר דוגמא ממנו (צבע ודגם) תאושר ע"י מדור מזון. במקומות בהם מתקיימות ארוחות ערב כמפורט בנספח א' יספק הזוכה גם סט חלבי. סוג הכלים יהיה "ארקופל" / זכוכית או מחומר אחר שאושר ע"י מדור מזון ורבנות משטרת ישראל, אך לא כלים חד פעמיים או כלים מפלסטיק פשוט. יש לאשר במדור מזון את הכלים טרם רכישתם וטרם תחילת המכרז.

9.4.3. לאורך כל תקופת ההתקשרות הכלים המנופקים יהיו תואמים ואחידים (גודל, צבע, סוג וכו') לסט הקיים ביחידה, כלי אוכל/הגשה שבורים או בלויים יוחלפו. המשטרה לא תהיה אחראית לבלאי הכלים, אובדן וכו'. בסוף תקופת השירות ייקח הזוכה את הכלים עימו.

9.4.4. להלן פירוט כלי הגשה הנדרשים בשגרה בחדרי אוכל לארוחת בוקר (חלבי), צהריים (בשרי) וערב (פרווה / חלבי) בהתאמה:

9.4.4.1. צלחות למנה עיקרית (מומלץ לפחות קוטר 23 ס"מ) – וכך שיתאים לגודל המגש.

9.4.4.2. צלחת לסלט (מומלץ לפחות קוטר 17 ס"מ) – וכך שיתאים לגודל המגש.

9.4.4.3. הצלחות צריכות להיות בגודל מתאים כך שעל המגש לסועד יהיה ניתן לשים את צלחות למנה העיקרית, צלחות לסלטים, קעריות מרק, כוסות שתייה קרה, לפתניות וסכו"ם.

9.4.4.4. כוסות שתייה קרה – בגובה המתאים לעגלת הפינוי לנקודה אליה הם מיועדים.

9.4.4.5. סכו"ם (סכינים, כפות, מזלגות וכפיות).

9.4.4.6. קערות למרק.

9.4.4.7. לפתניות.

9.4.4.8. בקבוקי פלסטיק לחיץ עבור רטבים בפינת הירק.

9.4.4.9. מגשים לסועד – על המגשים להיות מותאמים לעגלות המסלולים הקיימות במשטרה. באחריות הקבלן לוודא התאמת המגשים בכל תחנה. גודל המגש המנופק ליח' יותאם במידותיו לעגלת הפנוי במקום. המגשים יהיו מאיכות גבוהה ולא יאבדו מצורתם לאורך כל תקופת ההתקשרות. משטרת ישראל רשאית לדרוש החלפת המגשים כתוצאה משחיקה ושינוי צורה.

9.4.4.10. ניירות פלייסמט בגודל המותאם למגשים בתוספת לוגו ומסרים שונים שמ"י תבחר ויהיה ניתן לשנותו.

9.4.4.11. מלחיות ופלפליות (אל חלד), כל הנ"ל במתקן מתאים כמספר השולחנות, ע"ב ערכה 1 לשולחן של 4 סועדים.

9.4.4.12. סטנדים (מתקן) למפיות לפחות כמספר השולחנות (כולל מפיות באספקה שוטפת), ע"ב סטנד 1 לשולחן של 4 סועדים.

9.4.4.13. סטנדים (מתקן) לקיסמי שיניים ביציאה מחדרי האוכל (כולל קיסמים באספקה שוטפת).

9.4.4.14. מפות לשולחן מבוד שיעונית מפלסטיק שבתחתיתו מודבק אל בד לשמירה על המשטח עליו השעונית מונחת, יש לקבל אישור במדור מזון למפות. המפות יוחלפו בהתאם לצורך כתוצאה משחיקה או בלאי ולפחות פעמיים בשנה: בראש השנה ובחג הפסח.

9.4.4.15. קנקני שתייה קרה לפחות כמספר השולחנות.

9.4.4.16. אמצעי חלוקה בפסי ההגשה ובפינת הבריאות: כפות הגשה, מלקחיים, גסטרונומים בגדלים שונים וכד'

9.4.4.17. סלסילות מרכזיות ללחם ולפירות כחלק מפס ההגשה.

- 9.4.4.18. מגשים לאפיה ובישול חדי"פ לפסח ע"פ הצורך במטבח.
- 9.4.4.19. ניפוק שקיות סטריליות פס סגור לדגימות מזון, שיכילו כ-150 גר' דגימת מנה.
- 9.4.4.20. בפינת בריאות: קערות מעוצבות/ מגשים אובליים, לירקות, כלים לרטבים ואמצעי סימון לרטבים. כלי לשמן זית.
- 9.4.4.21. במטבח: כלי אחסון (אל חלד עם מכסה או כלי ממלמין עם מכסה) לתבלינים לשמירה על טריות.
- 9.4.4.22. קרשי חיתוך לפסח בלבד עפ"י ייעוד ושימוש המטבח. (בצבעים אדום, בשרי, לבן פרווה, ירוק ירקות. כחול חלבי).
- 9.4.4.23. סכיני מטבח שף בגדלים שונים לעבודת הטבחים ועוזרי טבחים.
- 9.4.4.24. כפפות אל חלד לקצבים במטבחים מבשלים.
- 9.4.4.25. כפפות להגנת מפני חום עשויות סיליקון לטבח להוצאת תבניות מתנור חם
- 9.4.4.26. פותחן שולחני מכני גדול.
- 9.4.4.27. קערות/גיגיות פלסטיק.
- 9.4.4.28. מסננות.
- 9.4.4.29. ספל לנטילת ידיים (נטלן).
- 9.4.4.30. סירי בישול.
- 9.4.4.31. במטבחי הסעדת פנים (מבשלים) נדרש ארון חיטוי סכינים סטריליזטור.
- 9.4.4.32. רכישה ואספקת גלילי הנייר למדפסות שעון בקרת המתכלכלים תחול על הספק, על הנייר יהיה מוטבע לוגו החברה או כל סימן אחר. בתחנות בהן מס' שיטות הסעדה (בית קפה, ארוחת סלט ופס הגשה מסורתית) גלילי הנייר יהיו בצבע/ לוגו שונה באופן ברור. באחריות משטרת ישראל לבדל בין השעונים בהתאם לשיטת ההסעדה.
- 9.4.5. אי השלמת כלים או אספקתם יביא לכך כי עלותם תקוזז מהחשבונית ומשטרת ישראל תספק כלים אלו ישירות ליחידות.
- 9.4.6. כל כלי ההגשה יהיו בחומרים המאושרים לבוא במגע עם מזון ע"פ תקנים ישראליים ו/או תקנים אמריקאים/ אירופאים.
- 9.5. חומרי ניקוי**
- 9.5.1. על הקבלן הזוכה לספק במשך כל תקופת ההתקשרות חומרי ניקוי למטבח המרכזי, למטבחי הקצה, למטבחים המתממים ולחדרי האוכל שבאחריותו, בהתאם לכמות המתכלכלים ובהתאם לצרכים.
- 9.5.2. להלן רשימת החומרים המינימאלית הנדרשת:
- 9.5.2.1. נוזל לניקוי כלים.
- 9.5.2.2. חומר להסרת שומנים.
- 9.5.2.3. אבקת הלבנה.
- 9.5.2.4. חומר ניקוי לתנורים.
- 9.5.2.5. נוזל ניקוי רב שימושי.
- 9.5.2.6. חומר לשטיפת רצפות, אשר יבטיח ניקיון יסודי של רצפת המטבח וחד"א.
- 9.5.2.7. החומר יסיר כל סימני לכלוך ו/או צבע, ו/או כתמים ברצפת המטבח וחד"א.
- 9.5.2.8. אבקה / נוזל למדיח כלים, המתאימה לסוג המדיח הקיים ביחידות.
- 9.5.2.9. נוזל הברקה למדיח כלים.
- 9.5.2.10. חומר פותח סתימות.
- 9.5.2.11. מלח מרכז מים למדיח כלים, קומביסטימר וסירי קיטור ולכל מכשיר אחר אשר יידרש עבורו חומר זה.
- 9.5.2.12. כרית סקוטש + כרית מיוחדת לשטיפת כלים בשבת.

- 9.5.2.13. סבון נוזלי בלבד (לא מוצק) לידיים המשולב עם חומר חיטוי + מתקן לסבון נוזלי (במטבח ובכניסה לחדר האוכל בהתאם למספר הכיורים).
- 9.5.2.14. מטליות/ נייר ניגוב לידיים + מתקן מתאים לעובד / ת (במטבח) ובכניסה לחדר האוכל לכלל הסועדים ובהתאם למספר הכיורים.
- 9.5.2.15. דליים ומגבים. (מגב לניגוב ריצפה ומגב לניגוב שולחנות)
- 9.5.2.16. סמרטוטי רצפה.
- 9.5.2.17. מטליות ניגוב.
- 9.5.2.18. נייר כסף (רדיד אלומיניום) .
- 9.5.2.19. ניילון נצמד.
- 9.5.2.20. נייר פרגמנט / נייר אפייה.
- 9.5.2.21. כפפות חד"פ, כובעי נייר חד"פ, סינרים חד"פ.
- 9.5.2.22. מטליות חיטוי חד"פ, עבור חיטוי מד הטמפי.
- 9.5.2.23. ברז מינון לחיטוי ירקות (יהיה מאושר ע"י מכון התקנים הישראלי).
- 9.5.2.24. חומר חיטוי פירות וירקות ( העומדים בדרישות משרד הבריאות והרבנות ואושרו ע"י מדור מזון וקצין רפואה ראשי ורבנות המשטרה).
- 9.5.2.25. שקיות אשפה (בתחומי המטבח וחד"א בלבד).
- 9.5.3. באחריות הזוכה אספקת משאבות מתאימות למדיחים והתקנתן בהתאם להוראות היצרן של אותו המדיח. הקבלן יהיה אחראי על תקינותן ותחזוקתן וידאג לתיקונו תוך 48 שעות מרגע התקלה. כמו כן, כל חומרי הניקוי למדיח לרבות הסבון יהיו בהתאם לדרישות יצרן המדיח.
- 9.5.4. חומרי הניקוי, ברזי המינון, המשאבות וכיו"ב יהיו בהתאם לתקנים ישראלים: אבקה למדיח כלים ת"י 1417, נוזל כלים ת"י 139, אקונומיקה ת"י 261, פותח סתימות ת"י 2250 חלק 1, ת"י 2302 חלק 1 וכל תקן ישראלי אחר רלבנטי. חומרי הניקוי לא יזיקו או יפגעו בגוף, ברכוש ובמבנה. ע"ג חומרי הניקוי, ברזי המינון המשאבות וכיו"ב, יהיו תוויות עם הוראות בטיחות, שימוש, עזרה ראשונה וכ"י ע"פ דרישות החוק והתקנים הישראליים הרלבנטיים.
- 9.5.5. במקרה של תקלה בצידוד המטבחי כתוצאה משימוש בחומרים שאינם תואמים את הצידוד המטבחי או במינונים שאינם נכונים, תיקון הצידוד באחריות הזכין ועל חשבונו.
- 9.5.6. חומרי ניקוי שבאים במגע עם צידוד מזון יהיו מאושרים ע"י משרד הבריאות בהתאם לרשימת חומרי ניקוי וחיטוי לשימוש על משטחים צידוד ומכונות הבאים במגע ישיר עם מזון (ניתן לפנות למשרד הבריאות/שרות המזון הממונה על חומרים מסייעי ייצור ועל חומרי ניקוי וחיטוי. לידיעתכם הרשימה מתעדכנת מפעם לפעם ויש לפעול ע"פ הרשימה המעודכנת ביותר).
- 9.5.7. לרשימת חומרי הניקוי יצורף גיליון MSDS (עם הרכב החומרים והוראות השימוש), ללא רשימה זו לא יאושר שימוש בחומר ניקוי. כמו כן בכל מטבח יהיו העתקים של גיליונות אלו.
- 9.5.8. רשימת חומרי הניקוי תוגש לאישור מדור מזון לפני השימוש, המדור ראשי לפסול חומר ניקוי שעל פי מידע שברשותו וניסיונו אינו עומד בדרישות המשטרה ו/או פוגע בצידוד ו/או עלול להזיק לאדם.
- 9.5.9. כל חומרי הניקיון יעמדו בכללי הכשרות לכל ימות השנה, לרבות כללי הכשרות הנדרשים לקראת חג הפסח ובמהלכו.
- 9.5.9.1. הזוכה מחויב להשתמש בחומרי הניקיון שאושרו ע"י המשטרה במהלך ההתקשרות ולכל שינוי בחומר כלשהוא יידרש אישור מחודש בכתב מהמשטרה.

9.5.9.2. בנוסף לכל קנס אחר שהוטל על הזכייין, משטרת ישראל תהא רשאית לספק חומרי ניקוי ליחידות בהן הזכייין לא השלים את הכמות הנדרשת לצורך ביצוע שרותי הניקיון ועלות אספקת החומרים תקוזז מהתמורה לזכייין.

9.5.9.3. הזוכה יהיה אחראי לביצוע ניקיון שוטף של המטבחים כולל חדרי האוכל, הציוד המטבחי לרבות הכניסות לחדרי האוכל והמטבח (כולל כניסות אחוריות).

#### 9.6. פינוי אשפה:

9.6.1. באחריות עובדי הקבלן לפנות את האשפה מהמטבחים וחדרי האוכל לנקודת איסוף האשפה המרכזית ("צפרדע") ביחידות בכל מיקום בו הפח מוצב.

#### 9.7. כוח אדם:

9.7.1. לכל שיטות ההסעדה כמות כ"א מפורטת בנספח ב' והרמה המקצועית הנדרשת הינן דרישות מינימאליות לתפעול המטבחים וחדרי האוכל. באחריות הזוכה הצבת כוח אדם מתאים מבחינה מקצועית ומספרית במטבחים וחדרי האוכל. במקרה שישנו צורך לתוספת שעות בשגרה מעבר למופיע בנספח ב', התוספת תעשה ע"ת הקבלן וללא כל תוספת עלות. כמויות כ"א המפורטות בנספח ב' הן לימים א-ה, כמויות כ"א לסופ"ש אינן מצוינות והן נתונות שיקול דעת לזוכה ובלבד שיעמוד בסטנדרט השירות כמפורט במפרט זה.

9.7.2. הזוכה יידרש להציב טבחים ע"פ המפורט בנספח ב'. כל טבח יידרש להציג תעודת טבח המוכרת ע"י משרד העבודה, וכן להציג ניסיון מוכח של 5 שנים לפחות בעבודה במטבח, בהיקף מתכלכלים דומה למטבח בו הוא מיועד לעבוד ולעמוד בדרישות בטחון שדה, רפואה וראיון אישי של ק' את"ל או מי מטעמו במחוז או המפקד האחראי ואישור מדור מזון (לרבות עמידת הטבחים בדרישות מקצועיות).

9.7.3. בכל מטבח יקבע מתוך צוות העובדים במטבח, אחראי מטבח מטעם הזוכה. אל מול אחראי זה יפעלו נציגי המשטרה במקום. הנ"ל רלוונטי ליחידות בכל שיטות ההסעדה.

9.7.4. במטבחים מרכזים של משטרת ישראל אשר מוציא מנות למטבחי קצה חובה להציב מנהל מטבח מקצועי ובעל ידע בניהול עובדים, המנהל לא ימנה בצוות המטבח ולא ישמש כתחליף לשף או ממלא מקום של השף וזאת בנוסף לשעות מינימום כ"א בנספח ב'.

#### 9.8. הדרכות עובדים

9.8.1. הזוכה מחויב להעביר הדרכה אחת לרבעון לעובדיו ולכל עובד אחר שיוחלף או יתווסף במהלך ההתקשרות, עם תחילת עבודתו. ההדרכה תהיה בנושאים שונים ביניהם תברואה היגיינה אישית, שימוש בציוד ובטיחות במזון, מושגי יסוד בטיחות, עבודה עם חומרים מסוכנים, חשמל בסיסי, הרמת משאות, התנהגות בשעת חירום, שיטות כיבוי אש, סביבה ניקיון ופסולת, ציוד מגן אישי תקנות והדגמה, תנאי סביבה, היגיינה אישית, עזרה ראשונה, בטיחות במטבח ומכשור מטבחי, כשרות ושירות.

יש להעביר אישור על ביצוע הדרכה, רשימת משתתפים ותוכן ההדרכה למדור מזון.

#### 9.9. בריאות העובדים:

9.9.1. הזוכה מתחייב לדאוג לכך שכל עובדיו וכל מי שיהיה קשור מטעמו במתן שירותי ההסעדה יעברו בדיקה של רופא לצורך עבודה במגע עם מזון תוך 7 ימים מיום קביעת המציע כזוכה ובכפוף לאישורם ע"י הרופא המשטרה בטרם תחילת עבודתם, הדברים אמורים גם לגבי עובדים זמניים / מחליפים.

9.9.2. הקבלן הזוכה מתחייב כי עובד שהועסק בעבודות ניקיון, לא יועסק באותו יום בעבודות הקשורות בהכנת והגשת מזון על כל שלביו.

- 9.9.3. כמו-כן, מתחייב הזוכה לדאוג שכל עובדיו יעברו מידי שנה בדיקה כאמור בסעיף 10.8.1 לעיל שתאשרנה ע"י הרופא המשטרה. כל העובדים ע"פ הנחיית קרפ"ר העוסקים במזון יחוסנו כנגד צהבת A מיד עם תחילת עבודתם ועל חשבון הזוכה. עובד שאינו מעוניין להתחסן לא יוכל לעבוד במטבח משטרת ישראל. אישור החיסון יוצג עם שאר האישורים הרפואיים של העובד.
- 9.9.4. עובד שנעדר מעל לשלושה ימים בגין חופשת מחלה, יביא אישור רפואי המאשר את חזרתו לעבודה בתחום המזון. ללא אישור זה לא יורשה העובד לחזור לעבודה ביחידות משטרת ישראל.
- 9.9.5. בכל מקרה לא יועסקו ע"י הזוכה עובדים שהינם חולים במחלה מדבקת כלשהי או שיש בה כדי לסכן את בריאות השוטרים ויתר העובדים.
- 9.9.6. הרופא המשטרה מוסמך לבדוק, לפקח ולדרוש כי העובדים יבואו להיבדק אצלו וכן לדרוש תנאים בכל הנוגע להבטחת בריאות השוטרים והעובדים ושמירה על תנאי היגיינה ובטיחות, וכן הוא מוסמך לדרוש הפסקת עובד מסיבות בריאותיות לפי שיקול דעתו הבלעדי.
- 9.9.7. העסקת עובדי חברת ההסעדה בשירותי ההסעדה, כפופה לחתימתם על הצהרה לויתור על סודיות רפואית המצורף למסמכי המכרז. על הקבלן הזוכה להעביר את ההצהרות החתומות יחד עם האישורים הרפואיים.
- 9.9.8. סעיפים 9.8.3, 9.8.6, 9.8.7 רלוונטיים לעובדים במתקני המשטרה בלבד.
- 9.10. **תנאי העסקת עובדים:**
- 9.10.1. מבלי לגרוע מהאמור לעיל, הרי שלמשטרה הזכות לדרוש את החלפת כל אחד מעובדי הקבלן הזוכה לפי שיקול דעתה, בין בשל אי התאמה מקצועית לתפקיד ובין בשל הופעה או התנהגות בלתי הולמת, בעיות כשרות וכו', והקבלן הזוכה יהא חייב להיענות לדרישה זו בתוך 14 ימים (מתייחס למתקני המשטרה בלבד). במקרים של בעיות בטחון שדה או רשלנות הקשורה בבטיחות המזון, תידרש העברה מיידית.
- 9.10.2. במקרה של העדרו של מי מעובדיו מסיבה כלשהי, לרבות בשל מחלה, שירות מילואים ובשל מקרה פטירה במשפחה, מתחייב הקבלן הזוכה לדאוג לאתגר וללא דרישה לתשלום נוסף, להצבת ולהעסקת עובד אחר תחת העובד שנעדר ברמה שלא תפחת מרמתו. בכל מקרה מתחייב הקבלן הזוכה שלא לשבש בצורה כלשהי את שירותי ההסעדה, את טיבם ואת איכותם בשל העדרו של מי מעובדיו. העובדים המחליפים הינם כפופים לדרישות בריאותיות וביטחון שדה כמפורט לעיל.
- 9.10.3. הזוכה בלבד יהיה המעסיק של עובדיו. אין ולא ישררו יחסי עובד-מעביד בין המשטרה ובין מי מעובדי הקבלן הזוכה. מבלי לגרוע מהאמור בסעיף זה, הרי שבכל מקרה של תביעה או דרישה כלשהי מהמשטרה ע"י מי מעובדי הקבלן הזוכה, הרי שהקבלן הזוכה ישפה את המשטרה מיד עם דרישת המשטרה בגין התביעה ו/או הדרישה של העובד כאמור.
- 9.10.4. הזוכה יתחייב להבטיח שהוא ועובדיו ישרתו את כלל השוטרים בנאמנות, במסירות, בנימוס, בסבלנות ובאורך רוח.
- 9.10.5. כמו כן, יתחייב הזוכה לדאוג ולהבטיח כי לבושם של העובדים בזמן העבודה יהיה אחיד, נקי ומסודר, כולל כיסוי ראש מלא, (רשת, כובע נייר חד"פ לטבחים, בעלי שיער ארוך יחויבו בכיסוי ראש המכיל בתוכו את כל השיער) ונעליים מתאימות. סוג וצבע הלבוש כפוף לאישור המשטרה כאשר המחלק בפס ההגשה ילבש חולצה בהירה בלבד. כל עובד יענוד תג שמי בצדו השמאלי העליון של חולצתו. הזוכה מתחייב לספק על חשבונו את פריטי הלבוש הנ"ל על-מנת להבטיח לעובדים לבוש אחיד, נקי ומסודר בכל יום מימי עבודתם. לא יועסק במטבח ובחד"א עובד אשר לא מצויד בלבוש והנעלה וכל ציוד נלווה אחר, הבאים לשמור על בטיחותו בעבודה הנדרשת.

- הקבלן יספק לעובדיו את כל אמצעי המיגון האישיים הדרושים למטבחי הקצה ולמטבח המרכזי כגון : כפפות לחיתוך, סינרים, נעלים למניעת החלקה וכו'.
- 9.10.6 הזוכה יישא באחריות לכל נזק, בין נזקי גוף ובין נזקי רכוש שייגרם על ידו או ע"י מי מעובדיו או ע"י מי שפועל מטעמו עקב מתן שירותי ההסעדה.
- 9.10.7 בכל מקרה רשאים עובדי הקבלן הזוכה לאכול רק לפני או אחרי סיום שעות הארוחות ובכל מקרה מבלי לפגוע בשירות בשעות פתיחת חדרי האוכל.
- 9.11 **בטיחות במטבחים**
- 9.11.1 הזוכה מחויב לדאוג לשלומם ולבטיחותם של עובדיו להדריכם ולהתריע בגין הסכנות הקיימות במטבח.
- 9.11.2 הזוכה מתחייב להעמיד לרשות עובדיו את כל האמצעים וכלי העזר הנדרשים על פי דין או נוהג ו/או זהירות סבירה לשמירת בטיחותם ולחדשם במידת הצורך.
- 9.11.3 כל העבודה תבוצע ע"פ פקודת הבטיחות בעבודה ותקנותיה הרלוונטיים וכן חוק ארגון הפקוח על העבודה.
- 9.11.4 יש לערוך סיור לעובדים במטבח והכרות מיקום מפסק החשמל ראשי , ברז גז ראשי , עמדת מטפי כיבוי אש , יציאות חירום וכן השימוש בהם.
- 9.11.5 במסגרת הדרכות שהזכין מחויב בהם יש להדגיש ולהדריך את העובדים כיצד לנהוג במקרה של שריפה, פציעה, מערך דיווח (פיקוד, מד"א, כיבוי אש וכו'), ניקיון נכון של מכשירי החשמל, תפעולם ותחזוקתם. אחריות הקבלן לתדרך את העובדים על הסיכונים העיקריים במטבח וכיצד להימנע מהם בין השאר ידונו הנושאים הבאים : חומרים כימיים ואמצעי המניעה, סכינים חדים, החלקה, חום יתר, הרמה נכונה של חומרי גלם וכלים, סיכוני חשמל, כיבוי אש וכל נושא אחר שיידרש.
- 9.11.6 על הזוכה לתעד אצלו טפסי חתימות העובדים על ביצוע ההדרכה וכן פירוט הנושאים שהועברו בהדרכה.
- 9.11.7 על הזוכה להתריע במידי, על כל מפגע בטיחותי לקי' האת"ל כגון מדפים לא מעוגגים, מנגנוני פתיחת מקרר לא תקינים, שקעי חשמל חשופים, מרצפות מחליקות וכו'.
- 9.11.8 על הזוכה לצייד את עובדיו בציוד בטיחותי כנדרש כאמור בסעיף זה לעיל וכמפורט להלן :
- 9.11.8.1 מעיל-לכניסה לחדרי קירור והקפאה.
- 9.11.8.2 נעלי עבודה תקינות.
- 9.11.8.3 כפפות להגנה מפני חומרי ניקוי.
- 9.11.8.4 כפפות להגנה מפני חיתוך.
- 9.11.8.5 כפפות להגנה מפני חום.
- 9.11.9 אין ברשימה זו כדי למצות את האמצעים והאביזרים הבטיחותיים והם בבחינת דוגמאות מחייבות.
- 9.11.10 כל הציוד שניתן הינו ע"ח הזוכה ובאחריותו, והוא רשאי לקחתו בסיום ההתקשרות.
- 9.11.11 כל חומרי הניקוי שיסופקו יהיו בהתאם לסעיף 9.5 ועליהם תוויות עם הוראות בטיחות, שימוש, תוקף ועזרה ראשונה.
- 9.11.12 הקבלן יחזיק תיק עזרה ראשונה תקיני במטבח על חשבונו (כולל משחה לטיפול בכוויות).
- 9.11.13 החברה הזוכה מתחייבת לוודא כי העובדים משתמשים הלכה למעשה בעת מתן השירות באמצעים ובכלי העזר ע"פ הנחיות והוראות הבטיחות ע"פ כל דין. הזוכה מתחייב שלא לבטל מגני בטיחות במכונות.
- 9.11.14 מעת לעת תערכנה ביקורות בנושא ע"י נאמני בטיחות מטעם משטרת ישראל.
- 9.11.15 באחריות הזוכה לוודא שכל עובדיו יעברו הדרכות בטיחות בהיקף שלא פחות מארבע פעמים בשנה והדרכה לא תפחת מ-8 שעות בשנה.

9.11.16. במידה ולא ימולאו תנאי סעיף זה ייקנס הספק בהתאם לטבלת קנסות כמפורט בהסכם משפטי.

9.12. דגשים לתפעול מטבחי קצה ומטבחים מחממים :

9.12.1. תפעול המטבחים וחדרי האוכל :

9.12.1.1. המשטרה שומרת לעצמה את הזכות לגרוע או להוסיף מטבחים, לשנות את סוגם (העברה בין שיטות/אשכולות המופיעים בנספח א' למפרט) בהתאם לחבילת השרות המופיעה בסעיף 1.2, וזאת בהתאם לצרכים שיקבעו ע"י המשטרה מפעם לפעם ובכפוף למפורט במסמכי המכרז. על כל שינוי הזוכה יקבל הודעה מראש של 14 יום.

9.12.1.2. במידה ויתווספו מטבחים שאינם מתוכננים במסגרת מכרז זה, הזוכה מתחייב לשנע המזון לאותם מטבחים בהתאם לדרישת המשטרה. עלות הוספה של שינוע תהיה בהתאם למו"מ שיקבע בין הצדדים. התשלום למנה בהתאם להצעת המחיר של הזכייין ושיוך היח' לגבולות הגזרה הגיאוגרפיים באשכול בו זכה ללא תשלום נוסף.

9.12.1.3. הזוכה, באמצעות עובדיו יהיה אחראי לייצור / בישול המנות במטבחים והגשתן בחדרי האוכל.

9.12.1.4. הזוכה מתחייב לצמצם ככל האפשר מס' משאיות האספקה מטעמו הנכנסות למתקנים המשטרתיים, ע"מ למנוע עומסי תנועה בסביבת התחנות.

9.12.1.5. הזוכה יישא בכל ההוצאות הכרוכות בתפעול ובניהול המטבחים וחדרי האוכל כמתחייב עפ"י מפרט זה. הוצאות חשמל, מים וגז, מיסים עירוניים והחזקת הציוד המשטרתי, במתקנים המשטרתיים, ישולמו ע"י המשטרה.

9.12.1.6. שירותי ההסעדה הינם כפופים להוראות ולפיקוח של המשטרה, אשר נציגיה יהיו רשאים להיכנס ולבקר בכל עת ובכל מקום הקשור למתן שירותי ההסעדה. במטבחים בהם יוצב אחראי מטבח מטעם משטרת ישראל, תפקידו יהיה לתאם את כמות המנות, פיקוח ובקרה על כ"א, הופעה, משמעת, אישורים רפואיים ותעודות.

9.12.1.7. הזוכה מתחייב לספק את שירותי ההסעדה לשוטרי המשטרה ואורחיה וכל הסועדים מטעמה במקומות, במועדים ובתנאים כמפורט במפרט זה על נספחיו.

9.12.1.8. הזוכה מתחייב להכין ולספק מידי יום (למעט אישור חריג בשיטת בשל צנן) את מספר המנות לסוג הארוחות הדרוש למשטרה, כאשר שינויים חריגים יובאו לידיעת הספק בהודעה מראש.

9.12.1.9. הזוכה מתחייב להכין את הארוחות תוך הקפדה על איכותן ובהתאם לאמור במפרט זה ובכפוף לדרישותיה ובקשותיה של משטרת ישראל שיינתנו מעת לעת. התפריט יכלול את כל הרכיבים בכפוף לדרישות מבנה תפריט. לא יהיו מוצרים מעובדים כגון: המבורגר, שיפודי קבב, קציצות קבב, אלא באישור מדור מזון. הזוכה נדרש לספק תפריטים אחידים בכל תחנות משטרת ישראל באשכול בו זכה, ובכל שיטות ההסעדה.

9.12.1.10. הזוכה מתחייב כי הכנת הארוחות והגשתן תיעשה ברמה מקצועית נאותה ובצורה אסתטית ונקייה והוא מתחייב לשמור ולהקפיד על רמה גבוהה של הארוחות מבחינת הטיב, האיכות והטעם והשרות, לרבות מהבחינה הבריאותית והטריות וכי חדרי האוכל והמטבחים כולל ציודם יהיו נקיים במשך כל זמן הפעלתם.

9.12.1.11. עובדי המטבח יסיימו לערוך את השולחנות לפני פתיחת חדר האוכל. רמת הניקיון והאסתטיקה של הארוחות נתונים לקביעתה הבלעדית ולפיקוחה של המשטרה והזוכה מתחייב לפעול בהתאם.

9.12.1.12. הזוכה מתחייב להשתמש בציוד המטבח בהתאם להוראות השימוש ולמטרות לו נועד, לשמור עליו וכן לנהוג בו בזהירות מרבית, לבצע את כל הפעולות השוטפות

(יומי, שבועי, חודשי) הדרושות לפעולתו התקינה וזאת לפי הוראות היצרן או הוראות התפעול והתחזוקה של המכשור עפ"י נוהלי מחלקת האספקה. בנוסף מתחייב הזוכה לביצוע הדרכות וריענון ידע לעובדים בנוגע לציוד בהתאם, לרבות מהיבט בטיחות העובד. כמו כן לכל ציוד חדש שיתווסף למטבח או יוחלף, יספק הזוכה את כל הציוד הדרושים וחומרי הניקוי לשם הפעלת הציוד וזאת ללא תוספת תשלום.

9.12.1.13. הזוכה רשאי לייצר מנות במטבחים המבשלים ו/או לשחזר מנות בנקודות הקצה, בשיטת "בשל צנן", בכפוף לאישור מראש של משטרת ישראל / מדור מזון. הזוכה רשאי, על חשבונו, להוסיף ציוד ייעודים ולהכשיר תשתיות במטבחים לצורך הפעלת שיטת "בשל צנן", אלו בכפוף לאישור מראש של משטרת ישראל / מדור מזון.

9.12.1.14. הזוכה מתחייב לפרסם בחדרי האוכל את התפריט היומי מידי יום באמצעים שונים כגון: שלטים/מסכים אלקטרוניים וכד' שיביא וכן לתת מידע בנושא תזונה וכשרות בין אם כלליים או רלוונטיים לתפריט המוגש ביום הספציפי.

9.12.1.15. הזוכה מתחייב לשמור דגימות מזון על חשבונו מידי יום של כל מנה המוגשת בתפריט (מזון חם וקר) במשקל 150 גר' לפחות למשך 48 שעות ממועד הגשת המוצר לשוטרים (שמירת דגימות המזון תיעשה הן במטבחים המבשלים והן במטבחים המחממים ומטבחי הקצה). דוגמאות המזון תשמרנה בטמפ' שאינה עולה על 5 מ"צ.

9.12.1.16. הזוכה יספק לכל מטבח קצה מד טמפרטורה ננעץ באמצעותו יבוצע מעקב אחר טמפ' המזון בעת השינוע, האחסון וכן את טמפ' המקררים וכו'. באחריות הקבלן כיוול מדי החום מידי שנה והעברת העתק אישור הכיול ליחידות ולמדור מזון.

9.12.1.17. הזוכה יפעיל את שירותי ההסעדה בהתאם לתקנות משרד- הבריאות הרלוונטיות, להוראת כל חוק ודין ובהתאם להוראות המפורטות בנספח ה' (המהווה חלק בלתי נפרד ממכרז זה). במקרה של סתירה, ההוראות המחמירות הן התקפות.

9.12.1.18. הזוכה לא ישתמש שימוש חוזר במגשים חד-פעמיים לאפיה ולבישול וכן לא יעשה שימוש חוזר בכלים חד-פעמיים לרבות קופסאות של סלטים מוכנים.

9.12.1.19. לפחות על אחד העובדים להגיש את המנה הבשרית בפס החלוקה לאורך כל זמן פתיחת חדר האוכל, במטבח בו קיימים שני חד"א יהיה מגיש בכל חד"א. על העובדים לדאוג למלאי מזון בפס ההגשה, ניקיון חדר האוכל במשך כל זמן הארוחה, ולדאוג לכלים נקיים במשך כל זמן הארוחה.

9.12.1.20. בכל הקשור לאספקה סדירה של מזון, כלים וזמינות כ"א במטבחים, זמן ההמתנה ליד פס ההגשה לא יעלה על 4 דקות.

9.12.1.21. כמות המנות בנספח א' משקפות את הניפוק כיום ואין הן הכמויות עליהן אנו מתחייבים. על הזוכה להיות ערוך למצבים בהם מס' הסועדים יגדל / יקטן כתוצאה מתנודות כ"א פנים משטריות (למעט תנודות חריגות עליהן תהיה התרעה מראש).

9.12.1.22. כל האמור במפרט זה לגבי כללי הכשרות, התברואה, הבטיחות, השירות, ההדרכה ושמירת הציוד ונוזקים, חלים גם על המטבחים "המחממים"/"מטבחי הקצה".

9.12.1.23. בהתאם לאירועים מבצעיים ובכפוף לנאמר במפרט זה, ייתכנו מצבים בהם יידרש הקבלן לתפעל את מטבחי הקצה בימי שישי- שבת, ערב חג וחג או בשעות מעבר לנדרש במכרז זה. על הקבלן הזוכה להיערך לכך בהתאם, ובכפוף לאישור של מדור מזון. תינתן תוספת תשלום בגין שעות נוספות לעובדים בלבד, לא תינתן תוספת תשלום לעלות המנה ושינוע כ"א.

- 9.12.1.24. בכל מטבח ינוהלו ויתועדו : יומן מטבח, יומן תפריטים, מעקב תעודות משלוח, תכנית ניקיון, בקרות שוטפות, סקרי שביעות רצון ודגימות מזון, בדיקות רפואיות, טמפ' מקררים ומקפיאים וטמפ' מזון בעת קבלתו ועל הפס לפני תחילת הארוחה.
- 9.12.1.25. במטבחי הקצה יותרו הפעולות הבאות בלבד, בכפוף לציוד ולתנאים הפיזיים במקום :
- 9.12.1.25.1. חיתוך ירקות טריים, והכנת סלטי ירקות ממארזים מוכנים מצוננים ותיבולם.
- 9.12.1.25.2. ירקות אפויים בתנור (אנטיפסטי).
- 9.12.1.25.3. טיגון צ'יפס (קפוא) ושניצל בלבד.
- 9.12.1.25.4. גריל - מוצרי בשר קפואים ארוזים מראש.
- 9.12.1.25.5. חימום מוצרים מוכנים לאכילה (בשר ודגים מוכנים, מוצרים חצי מוכנים, צ'יפס).
- 9.12.1.25.6. שחזור מזון בתנאי "בשל צנן" - במטבחים מאושרים בלבד.
- 9.12.1.25.7. הכנת חביתות, ביצים קשות, מקושקשות.
- 9.12.1.25.8. הקפצה, הקרמה והוספת רוטב חם לכלל המאכלים.
- 9.12.1.25.9. השלמת אפייה למוצרים חצי אפויים ו/או מוצרי בצק מוכנים קפואים.
- 9.12.1.25.10. הכנת מרקים.
- 9.12.1.25.11. שטיפת וחיטוי הפירות והירקות הטריים יבוצעו במטבחי הקצה.
- 9.12.1.25.12. כל מוצר אחר שיאושר בכתב ומראש ע"י מדור מזון, ע"פ בקשת הזוכה.
- 9.12.1.25.13. מטבחים מחממים, אשר אין בהם פינה לייצור סלטים, יש לספק כלל הירקות – שטופים, מחוטאים וחתוכים לפי דרישות המפרט, מהמטבח המרכזי.

### 9.13. הנחיות ודגשים להובלה ואספקת מזון (שינוע):

- 9.13.1. הזוכה מתחייב לשנע את המזון שהוכן במטבחים המרכזיים המשטרתיים או במטבח המרכזי של הזוכה, אל מטבחי הקצה ו/או המטבחים המחממים.
- 9.13.2. מכלי המזון וארגזי הבידוד ("טרמופורטים") (להלן: "אמצעי ההובלה") יהיו רכושה של החברה הזוכה. אמצעי ההובלה יכללו טרמופורטים לנשיאת גסטרונומים, גסטרונומים ומכסים, טרמופורטים למרק וכל כלי קיבול אחר שיידרש להובלת המזון.
- 9.13.3. כל הגסטרונומים עם המזון יכוסו בנייר פרגמנט ומעליו רדיד אלומיניום ונייר למניעת ריחות ושמירת על טמפ' המזון במהלך השינוע.
- 9.13.4. בעת עבודה בשיטת "בשל צנן" נדרש הזוכה לעמוד בכל דרישות ההובלה בקירור ע"פ חוק ונהלי משטרת ישראל / מדור מזון בהתאם לנספח ד- בשל צנן.
- 9.13.5. קבלן הזוכה מתחייב לספק את המזון למטבחי הקצה עד לא יאוחר משעה אחת לפני תחילת כל ארוחה. בערבי שבת ובערבי חג מתחייב הקבלן הזוכה לספק את המזון למטבח הקצה עד לא יאוחר משלוש שעות לפני כניסת השבת ו/או החג. הזוכה נדרש לספק המזון במועד אשר ישמור על איכות המזון ובריאותו.
- 9.13.6. כל הוצאות השינוע והתפעול יחולו על הזוכה.
- 9.13.7. האחריות על כל השינוע חלה על הזוכה לגבי כל שלב ושלב של השינוע, לרבות בגין תביעות ו/או דרישות כלשהן מצד ג' כלשהו ו/או מצד מי מעובדיו, מבלי לגרוע מהאמור לעיל הקבלן הזוכה מתחייב לשפות את המשטרה לגבי תביעות ו/או דרישות כאמור מהמשטרה מיד עם דרישת המשטרה בגין תביעה ו/או דרישה כאמור.

- 9.13.8. בעת הובלת המזון למטבח הקצה / מחמם, הזוכה יעביר תעודת משלוח שתיחתם ע"י נציג המטבח המקבל. תעודת המשלוח תכלול את הפרטים הבאים ובהתאם להנחיית מדור מזון:
- 9.13.8.1. רשימה המפרטת את כל סוגי המזון שהגיעו באותו היום (לדוגמא: מרק ירקות, תפו"א אפוי, עוף בגריל, סוג הקינוח וכו').
- 9.13.8.2. כמות מכל סוג מזון + כמות חלוקה לסועד מפריטי המנה העיקרית.
- 9.13.8.3. תאריך.
- 9.13.8.4. שם המוביל/ הנהג, שם החברה המובילה.
- 9.13.8.5. שם המטבח המקבל והמקבל.
- 9.13.8.6. שעת יציאה מהמטבח המרכזי ושעת הקבלה במטבח הקצה.
- 9.13.8.7. טמפ' בשעת יציאה מהמטבח המרכזי וטמפ' בשעת הקבלה במטבח הקצה.
- 9.13.8.8. אישור כשרות ו/או אישור המשגיח במקום.
- 9.13.8.9. כל תיעוד אחר אשר יידרש במקרה של שימוש בשיטת בשל צנן.
- 9.13.9. תעודות המשלוח תשמרנה בתיק ייעודי במטבח הקצה ועותק ממנו במטבח המרכזי.
- 9.13.10. הזוכה אחראי לכך שאמצעי השינוע וכלים בהם משונע המזון יהיו מתאימים לפס ההגשה בגודל ובכמות בכל נקודה ונקודה, בהתאם לדרישות מדור מזון וללא תוספת עלות. (למשל במקומות בהם יש וונציות קטנות ישונע המזון בחצאי / שליש גסטרונומים וכו').
- 9.13.11. על הזוכה להתעדכן מעת לעת בכללי השינוע המפורסמים ע"י גופי המדינה השונים ולפעול על פיהם.
- 9.13.12. רכב להובלת/שינוע מזון יהיה נקי ושטוף לפני ואחרי הובלת/שינוע מזון.
- 9.13.13. תנאי תברואה:
- 9.13.13.1. המזון יאוחסן בגסטרונומים מתאימים או בכלי קיבולת אחרים כשהם מכוסים בנייר פרגמנט ונייר כסף ומוכנסים לתוך מכלי הבידוד השומרים על טמפ' המזון לאורך זמן שינוע מזון שלא יעלה על 60 ק"מ בצירי תנועה מהמפעל המרכזי ועד לנק' הקצה.
- 9.13.13.2. מיכלי הבידוד ינוקו מידי יום לאחר חלוקת המזון עם חומר חיטוי.
- 9.13.13.3. בעת העמסת המיכלים יש להקפיד על הפרדה בין מזון חם למזון קר.
- 9.13.13.4. טמפ' המזון: מזון חם ישונע בטמפ' של 70 מעלות צלזיוס לפחות.
- 9.13.13.5. מזון קר ישונע בטמפ' של 8 מעלות צלזיוס לפחות.
- 9.13.13.6. במידה ונדרש קירור לסלטים יש להוסיף קרח בכלי האחסון.
- 9.13.14. אחריות הצבת הגסטרונומים ע"ג פסי ההגשה, הינה של הזוכה בלבד.
- 9.13.15. טרם תחילת העבודה במסגרת התקשרות זו, באחריות הזוכה לתאם עם מדור מזון, ביצוע פיילוט ראשוני של קווי השינוע לכלל היחידות הרלבנטיות. מטרת הפיילוט לוודא הכרת הנהגים את דרך ההגעה למטבחי הקצה, הכרה של עובדי המטבח, וכן תזמון קווי השינוע, וכל אלו להבטיח שינוע כנדרש בזמן ההפעלה.
- 9.13.16. תוכנית קווי השינוע כולל זמני אספקה יועברו למדור מזון, כל שינוי בתוכנית תבוצע רק לאחר אישור מדור מזון.
- 9.14. דגשים לבישול בשיטת "בשל צנן"
- 9.14.1. מזון המובל בשיטת "בשל צנן" כשהוא קר, יובל במשאיות קירור תקניות רכב קירור בהתאם לת"י 1291 רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת.
- 9.14.2. אחסון מזון ב"בשל צנן" ביחידה ינוהל באופן קפדני וברישום מדויק בשיטת נכנס ראשון יוצא ראשון.

- 9.14.3 המזון יסומן במדבקות שונות בהתאם ליום הייצור, כאשר על המדבקה יופיע תאריך הייצור, תאריך תפוגה ושם המפעל בו המנות יוצרו.
- 9.14.4 יש לאחסן מזון מצונן במקרר נפרד בו הטמפרטורה אינה עולה על 2 מע"צ ובכפוף לנפח האחסון והציוד הקיים במטבח המקבל.
- 9.14.5 כניסת המזון למטבח הקצה / מחמם לחד"א, הוצאתו ומעקב אחר טמפרטורה תהיה מתועדת באופן ברור שתאפשר מעקב ניהול ותחקור ע"פ הנחיות מדור מזון.
- 9.14.6 שינוע ואחסון המזון המצונן במטבח הקצה, הינו ללילה אחד בלבד עבור ארוחת הצהריים של יום המחרת. ניתן לנפק מזון עבור שתי ארוחות, ארוחת הצהריים ביום השינוע ואחסון המזון המצונן לארוחת הצהריים למחרת.
- 9.14.7 יש לפעול בהתאם לנוהל בשל צנן- נספח מס' ד'

### 9.15 תפעול בעת מצבים לא שגורתיים

- 9.15.1 באחריות הזוכה לתת מענה לשם תפעול המטבחים גם בעת "מצב חירום", "מצב מיוחד בעורף", מבצע, מלחמה או כל מצב מיוחד אחר כפי שיוכרז ע"י גורם מוסמך לכך (משטרת ישראל, פיקוד העורף, ממשלת ישראל) ולדאוג להתייצבות כל העובדים כמופיע בחוזה. הקבלן ימשיך במתן המענה השוטף למטבח (ניפוק מנות ממפעל הספק ותפעול המטבח). קבלן ההסעדה ידאג להצבת עובדים במטבח לביצוע כלל העבודות הנדרשות במטבח ובחד"א. כמות העובדים תהיה כבשגרה ובמקרים חריגים, תבחן מחדש ותאושר מראש ע"י משטרת ישראל
- 9.15.2 במצבים הנ"ל כתוצאה מתגבורים תתכן עלייה בכמות המתכלכלים והזוכה יידרש לתגבר את המטבחים בעובדים בהתאם.
- 9.15.3 ספק הזוכה יידרש :
- 9.15.3.1 לספק מנות בחמגשיות עבור ארוחת צהריים בשגרה ממטבחו לטובת מבצע בהתראה של 12 שעות.
- 9.15.3.2 הזוכה יהא ערוך לאספקת מנות בגסטרונומים בטווח זמן מינימאלי של 24 שעות לפי החלוקה הבאה :
- באשכול אחד – 700 מנות נוספות חמות במקרי חירום ו-500 מנות בפרק זמן של 5 שעות על בסיס מגוון קיים.
- בשני האשכולות - 1500 מנות נוספות חמות במקרי חירום ו-1000 מנות בפרק זמן של 5 שעות על בסיס מגוון קיים.
- 9.15.3.3 משטרת ישראל תהיה רשאית לבקש מהספק הזוכה ובכפוף להסכמתו, להיערך עם מלאי חומרי גלם שמתאים לייצור של :
- באשכול אחד - עד 2,000 מנות המיועד למצבי כוננות וחירום.
- בשני האשכולות - עד 4,000 מנות המיועד למצבי כוננות וחירום.

### 9.16 שדרוג חדרי אוכל ומטבחים

- 9.16.1 במהלך ההתקשרות, משטרת ישראל, תבחן שדרוג חדרי האוכל בתחנות המחוזות.
- 9.16.2 שדרוג חדרי האוכל, עשוי לכלול החלפת שולחנות וכסאות, הוספת ריהוט ואבזור, דקורציה. כמו כן רכש ציוד מטבחי ודוכנים ייחודיים בחדר האוכל.
- 9.16.3 משטרת ישראל רשאית לפנות לזוכה לקבלת שרותי ייעוץ, תכנון וביצוע, עבור עיצוב ושדרוג חדרי האוכל, אשר באחריות הזוכה אם אין ספק זוכה בנושא במכרזי משטרת ישראל. בהתאם, הזוכה יעביר הצעת מחיר לביצוע השירות הנדרש ממנו. הצעת המחיר תיבחן אל מול הצעות מחיר נוספות שיתקבלו במסגרת הליך תחרותי.
- 9.16.4 מתן שרות זה יעשה אך ורק ע"י גורם בעל הכשרה מתאימה ומאושר ע"י מדור מזון.

9.16.5 התשלום יהיה בנפרד על סמך הצעת המחיר, אשר תוגש ע"י הזוכה, ותלווה בתוכנית פרטנית וסקיצה לביצוע השדרוג, כמבוקש ע"י משטרת ישראל ו/או בהתאם להצעת הזוכה.

### 9.17 סגירת חדרי אוכל ומטבחים

9.17.1 במהלך ההתקשרות יתכן מצב בו ייסגר מטבח/ חדר אוכל לשיפוץ, מסיבה תברואתית או כל סיבה אחרת.

9.17.2 משטרת ישראל מחויבת להודיע על סגירה עם היוודע מועד סגירת המטבח מכל סיבה שהיא.

9.17.3 במקרי סגירת מטבח מ"י אינה חייבת לקבל שרות מהזכין לכל תקופת סגירת חדר האוכל/ מטבח וזכאית לספק כלכלה חלופית מספקים אחרים.

9.17.4 בעת שיפוץ מטבח/חדר אוכל/ תקלה במדיח הכלים או כל מקרה אחר אשר לא מאפשר לבצע שטיפת כלים מחויב הזכין לספק על חשבונו כלי הגשה חד פעמיים קשיחים, ככל שיידרש למשך כל תקופת השיפוץ. (חד"פ כולל: כוסות חם וקר, צלחות גדולות וקטנות, קעריות מרק, סכינים, מזלגות, כפות, כפיות וכד') הכלים יאושרו ע"י מדור מזון.

9.17.5 בעת סגירת מטבח/ חד"א לא ישולם תשלום לזכין.

### 9.18 חלוקת עודפי מזון לעמותות

9.18.1 במטבחים בהם שיטת ההסעדה הנה מנה מוכנה או הסעדת פנים, בהם חומרי הגלם אינם של משטרת ישראל אלא של חברת ההסעדה, רשאית חברת ההסעדה אך לא חייבת לנפק מזון לעמותות מאושרות אשר רשומות אצל רשם העמותות.

9.18.2 האחריות על טיב המזון שישופק על ידי חברת ההסעדה לעמותות, אחסונו, שינועו וחלוקתו מוטלת על חברת ההסעדה ו/או על העמותות.

9.18.3 אישור ניפוק עודפי מזון מותנה בחתימות חברת ההסעדה והעמותה על **כתבי ההתחייבות עפ"י נוהל חלוקת עודפי מזון לעמותות של מדור מזון** ובהעברת כתבי ההתחייבות חתומים לידי מדור מזון והעתק לרמת"ל התחנה, קודם לתרומת עודפי המזון.

9.18.4 למען הסר ספק- לא יינתן אישור לחברת ההסעדה לנפק עודפי מזון, קודם להעברת כתבי ההתחייבות החתומים למדור מזון והעתק לרמת"ל התחנה.

9.18.5 למדור מזון סמכות לבטל האישור שניתן לחברת ההסעדה במקרה של הפרת תנאי מתנאי ההתחייבות ע"י חברת ההסעדה או העמותה ו/או פגיעה בתדמית המשטרה עקב פעילותו.

## 10. הבטחת איכות

10.1 משטרת ישראל עורכת ביקורות תברואה ובדיקות מיקרוביולוגיות של מזון במטבחים המבשלים, המרכזיים ובמטבחי הקצה ובמטבחים המחממים במועד שיקבע ע"י המשטרה, אם באמצעות אנשיה ממערך המזון ומערך הרפואה במטא"ר ו/או ע"י גורמי הרפואה והלוגיסטיקה במחוז הרלוונטי, או באמצעות זכיינים מתמחים חיצוניים. הבדיקות יערכו במטבחי המשטרה ובמטבח הקבלן הזוכה.

10.2 במידה ותידרש בדיקה נוספת כתוצאה מליקויים יחויב הזוכה בהוצאות הבדיקה הנוספת. באם יידרש לרשות הזוכה יועבר דו"ח עם הליקויים ובכלל זה דו"חות מעבדה.

10.3 על הזכין להעביר התייחסות לבקרה/תלונה תוך 3 ימי עבודה מרגע קבלתה.

10.4 תחומי הבדיקה והבחינה יהיו כדלקמן :

10.4.1. אספקת ציוד הגשה בשרי, חלבי, חגיגי – בכמות ובאיכות הנדרשים.

- 10.4.2. אספקת חומרי ניקוי בכמות, באיכות וכן בסימון ובתקנים הנדרשים.
- 10.4.3. הצבת כ"א מספק בכמות ובאיכות.
- 10.4.4. בחינת רמת השירות – שביעות רצון, זמינות מזון, ניקיון, אדיבות, משך זמן המתנה בתור.
- 10.4.5. הופעת עובדים ובריאותם.
- 10.4.6. עמידה בתנאי בטחון שדה.
- 10.4.7. איכות הפרודוקטים המיועדים לבישול עבור משטרת ישראל.
- 10.4.8. על הקבלן להגיש חוברת מפרט למוצרי מזון בשרים ומוצרים מוכנים קפואים הנרכשים והמנופקים למטבחים מבשלים ומחממים. מוצרי המזון ינופקו מספקי מזון מאושרים בחוברת יפורטו הדרישות המיקרוביולוגיות, רכיבים וסימון תזונתי.
- 10.4.9. איכות המנה – שילוב של צבעים, מגוון, תכנון תפריטים, טעם ותיבול, טמפי' המזון, יצירתיות ומזון בריאות.
- 10.4.10. ניקיון ותפעול המטבח מההיבט התברואתי, רמת אחסון, סדר, ניקיון, תחזוקה, המצאות פגי תוקף.
- 10.4.11. אחזקת ותחזוקת הציוד המשטרתית.
- 10.4.12. רמת הכשרות ושמירה על כללי הכשרות במטבחי משטרת ישראל ובמטבחי הזוכה.
- 10.4.13. המצאות פריטי בטיחות, הדרכות לעובדים, שימוש בציוד בטיחות אישי ומודעות העובדים לנושא.
- 10.4.14. בקרה במטבחי הזוכה מהיבטי תברואה וכשרות.
- 10.4.15. יכולת מענה לבעיות שמתעוררות.
- 10.4.16. מנות בריאות ומודעות.
- 10.4.17. שינוע מזון באמצעים ובתנאים הנדרשים, בליווי של תעודות משלוח.
- 10.4.18. כל נושא שבתכולת מכרז זה או נושאים אחרים, אשר תמצא לנכון משטרת ישראל לבדוק.
- 10.4.19. לדרישה אחרת המופיעה באפיון על נספחיו.
- 10.4.20. למשטרה הזכות לנקוט בסנקציות בהתאם לאפיון ועד כדי הבאה לסיום החוזה.
- 10.4.21. משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות לפסול מוצרים ופרודוקטים שאינם עומדים בתקן או במפרט הטכני של המשטרה. מוצר שלא יעמוד בתקן הנ"ל יפסל לניפוק במשטרת ישראל.
- 10.4.22. במהלך ההתקשרות יעביר מדור מזון בקשות טלפוניות / בכתב, להתייחסות הזוכה, בנושאי תפעול וכיו"ב. באחריות הזוכה להעביר התייחסות בכתב לכל פנייה וזאת תוך 5 ימי עבודה.

## 11. ביטחון שדה

- 11.1. הזוכה מתחייב להעביר לידי המשטרה את פרטיהם האישיים של כל העובדים שבכוונתו להעסיק במטבחי משטרת ישראל (שם פרטי, שם משפחה, שם אב, מס' ת.ז.) תוך 7 ימים עפ"י דרישת המשטרה, בצירוף הסכמה בכתב חתומה על ידו וע"י העובדים לצורך בדיקתם ע"י היחידה לביטחון שדה של המשטרה ולרבות העיון במרשם הפלילי. העסקת העובדים כפופה לבדיקה כאמור ולאישור ע"י היחידה לביטחון שדה של המשטרה.
- 11.2. הזוכה מתחייב לשמור בסוד ולא לגלות כל אינפורמציה שתגיע אליו אגב / ו / או בקשר למתן שירותי ההסעדה.
- 11.3. הזוכה יתחייב לחתום ולהחתים את כל עובדיו על הצהרה לשמירת סודיות, לפיה הם מתחייבים לא להודיע או למסור ולא להביא לידיעת כל אדם כל ידיעה שתגיע אליהם, אגב או בקשר או בתוקף או במהלך מתן שירותי ההסעדה עפ"י ההסכם שייחתם עם הזוכה, וזאת תוך תקופת ביצועם או לפני תחילתם או לאחר ביצועם, וכן אגב ביצועם העובד יצהיר בכתב כי ידוע לו שאי מילוי ההתחייבות עפ"י הצהרתו זו לעיל מהווה עבירה כמשמעותה בסעיף 118 לחוק העונשין תשל"ז – 1977.

11.4. המשטרה תהא רשאית לדרוש בכל עת את הפסקת עבודת מי מהעובדים הנותנים שירותים למשטרה במתקניה או מתקני היצרן מסיבות בטחון שדה ללא צורך במתן נימוקים לכך והקבלן הזוכה יתחייב להפסיק את העסקת העובד מיד לאחר הדרישה כאמור ולהציב אחר במקומו.

11.5. כל האמור בסעיפים לעיל מתייחס גם במתקני החברה המייצרת ומשיקולי בטחון שדה.

## **12. כשרות, שמירת שבת ומועדי ישראל**

12.1. כל כללי הכשרות בהנחיית הרבנות המשטרתית יוחלו על כל המטבחים האזרחיים והמשטרתיים כמותווה במפרט זה.

12.2. כל סתירה בין הכללים המותווים במפרט זה לבין הגוף המשגיח במטבח האזרחי המחמיר קובע.

12.3. ככלל, הזוכה כפוף במטבחים המשטרתיים לדרישות הכשרות של הרבנות אשר יועברו באמצעות הרב המחוזי.

12.4. להבהיר כי הצבת משגיחי כשרות במטבחים תעשה ע"י משטרת ישראל ועל חשבונה.

12.5. להלן הנחיות הרבנות המשטרתית:

12.5.1. הכשרות ושמירת השבת והחג במטבחים המרכזיים, המחממים, מטבחי הקצה וחדרי האוכל חלה על החברה הנוכחית. קבלני המשנה, שולחיו, עובדיו ובכלל זה על עובדי המטבחים המבשלים, המחממים ועובדי חדרי האוכל כמקובל במשטרת ישראל.

12.5.2. על חברת ההסעדה הזוכה להימצא תחת פיקוח רבנות מוסמכת המאושרת ע"י רבנות המשטרה במטבחים שבבעלותו. נציגי רבנות משטרת ישראל יפקחו ויבקרו במטבחים ויאשרו את רמת הכשרות.

12.5.3. כל הכנות המזון והכלים בנושאי כשרות (ניפוי קמח, מיון קטניות וכו') יעשו ע"י משגיח הכשרות, אשר יועסק ע"י משטרת ישראל.

12.5.4. חל איסור מוחלט של הכנסת מוצרים ו/או מצרכים למעט אלה שיסופקו ע"י המשטרה או באישור הרבנות המשטרתית.

12.5.5. הפרדה מוחלטת וסימון בין בשר וחלב בנושאי בישול, מערכות כלים, ציוד, מוצרים, אחסון, שטיפה והגשה.

12.5.6. סימון בולט של כלים בשריים וכלים חלביים ובכלל זה סימון כלי ההגשה שיסופקו ע"י הקבלן.

12.5.7. תדרוך של כל עובדי המטבח אחת לשנה לפחות, בענייני הכשרות ואבטחת קיום דרישות הכשרות על ידם, שמירה קפדנית על איסור בישול והכנתו בשבתות וחגים. כל ההכנות והבישולים יעשו בערבי שבתות ובערבי חגים ובהתאם להוראות רבנות המשטרה.

12.5.8. תכני ההדרכה של העובדים בנושאי כשרות יועברו אל הרב לאישורו.

12.5.9. בהדרכות שיבוצעו ע"י הרבנות מתחייב הקבלן להעמיד את עובדיו לפי דרישת הרבנות.

12.5.10. לא יתבצע שינוע, הוצאת מזון מהמטבח בשבת או בחג.

12.5.11. איסור בישול חלבי במתקני המשטרה למעט אישורים מיוחדים בהם מתקיימים תנאים מתאימים ע"פ החלטה ואישור הרב הראשי למשטרת ישראל.

12.5.12. בכל זמן פעילות המטבח ימצא לפחות עובד יהודי אחד במטבח.

12.5.13. הדלקת אש בשבת תהיה בהתאם לדרישות של רבנות משטרת ישראל.

## 12.6. טיפול במזון:

## 12.6.1. ירקות ופירות

- 12.6.1.1. נדרשת תעודת כשרות שתעיד על כך שהספק הפריש תרומות ומעשרות.  
 12.6.1.2. ירקות עלים כגון: עשבי תיבול פטרוזיליה, כוסברה, סלרי, כרוב, חסה ועוד. יהיו ברמת כשרות מהדרין ללא חשש תולעים.  
 12.6.1.3. בפירות יש לוודא שלא יהיה חשש ערלה, או פירות רבעי שאינם מחוללים.

## 12.6.2. ביצים

- 12.6.2.1. חל איסור לשבור ביצים ישירות למחבת או לסיר, יש לשוברם לכוס לפני השימוש.

## 12.6.3. קמח וסולת

- 12.6.3.1. יש לנפות ב"נפה תקינה".  
 12.6.3.2. סולת יש לשטוח ואם נמצאים קשרים, אין להשתמש בה.  
 12.6.3.3. יש להפריש חלה מן העיסה – כדין.

## 12.6.4. תבלינים

- 12.6.4.1. יש לנפות תבלינים קודם השימוש בהם. במידה ונתגלו תולעים אין להשתמש בהם.

## 12.6.5. קטניות ואורז

- 12.6.5.1. ברירת אורז מתולעים.  
 12.6.5.2. ברירת קטניות מתולעים (רק לאחר השריה של 24 שעות).

## 12.6.6. שמירת שבת

- א. במידה ותידרש אספקת מזון לצריכת שבת, לא יבוצעו כל הפעולות שיש בהן משום חילול שבת, לפי הוראות הרב המשטרתני.  
 ב. מזון המוגש חם יישמר בתנור חימום או מתקן אחר שהודלק והוכן מלפני כניסת השבת.  
 ג. זמני הארוחות בערב שבת, מוצ"ש וחג ישתנו בהתאם להפעלת שעון קיץ בתיאום עם גורמי הניהול ביחידה, כך שלאחר תפילת הערב בשבת ובחג תוגש ארוחת ערב.  
 ד. ככלל יש איסור לשנע מזון בשבת וחג למעט מקרים חריגים שיאושר ע"י רבנות משטרת ישראל.  
 ה. שטיפת כלים ו/או הדחתם בשבת תעשה רק לצורך שבת. חל איסור מוחלט להשתמש במדיח כלים בשבת.

## 12.6.7. שמירת הלכות הפסח

- א. בחג הפסח לא יבוצעו כל פעולות ולא ייעשה שימוש בכל חומר/ציוד שיש בהם משום גרימת חמץ, לפי הוראות הרב המשטרתני ובהתאם להוראות ופקודות בפסח.  
 ב. ציוד הובלה חד פעמי – גסטרונומים וכיו"ב יינתן בתקופת חג הפסח בלבד  
 ג. סמוך לחג הפסח תבוצע במטבח, חדר האוכל, במחסנים ובאמצעי השינוע הכשרה לפסח בהנחיית נציגי הרב המשטרתני ובאחריות הקבלן.  
 נציגי הרבנות המשטרתית רשאים לערוך ביקורות בכל עת וללא תיאום מראש בנושא כשרות, ויש להיענות לדרישותיהם באופן מיידי.  
 ד. חומרי הניקוי שישמשו להכנות לקראת חג הפסח ובמהלכו יהיו כשרים לפסח.  
 ה. באחריות החברה להכשיר או לרכוש כלים הן הנמצאים בחדר האוכל והן הנמצאים במטבח והכל בהתאם לפקודת מבצע פסח המפורסמת ע"י הרב הראשי למשטרת ישראל  
 ו. יש להדגיש כי כלל הגסטרונומים לא ניתנים להכשרה.

ז. בעת הכשרת המטבחים לחג הפסח תעמיד החברה עובדים שיכינו, ינקו ויכשירו את מבנה המטבח הציוד והכלים. העובדים והאברכים המכשירים יאושרו ע"י רבנות משטרת ישראל, **העסקת העובדים והאברכים תהא ע"ת הזוכה ובהתאם לנדרש.**

ח. ההליך הסופי של הכנת המטבחים להכשרה תעשה החל מסיום ארוחת צהריים יום לפני ההכשרה.

ט. באחריות החברה ניפוק כלל ציוד ההכשרה כולל מבערים ("כלב גז") וזאת לצורכי ביצוע ההכשרות לקבלן אחריות כוללת לתקינות המכשיר, עמידה בתקני בטיחות תפעול, ביטוח וכו'.

י. כלל המזון יהיה כשל"פ ללא חשש קטניות.

יא. החברה תספק ערכות מזון לליל הסדר, בכל שיטות ההסעדה והמטבחים של הזכיין בכפולות של 4 מנות, לשוטרים הנמצאים בשטח בזמן ארוחת ליל הסדר. הערכה תכלול פריטי מזון מסימני קערת הפסח - יין תירוש, חרוסת, מרור (ירק כבוש) . עוגיות, ומצות. מדור מזון יעדכן את הזוכה בצפי כמות המנות הנדרשת, כשבוע לפני החג.

יב. החברה תספק, סכיני חיתוך וקרשי חיתוך עפ"י ייעוד ההכנה (בשרי/חלבי/פרווה) למטבחי מנה מוכנה והסעדת פנים גם לתקופת חג הפסח בלבד.

#### 1. אספקת כלים חד"פ, כלים לאירועים וחומרי ניקוי

א. כלים חד"פ וחומרי ניקוי הבאים במגע עם מזון יהיו כשרים בהשגחת רבנות מוסמכת.

ב. כל הכלים החדשים שיוכנסו לשימוש יעברו טבילה ע"פ הנחיות הרבנות.

#### 2. להלן דרישות כשרות ממתקן הייצור של חברת ההסעדה.

א. מתקן הייצור חייב להיות תחת השגחת רבנות מוכרת ובעל תעודת כשרות תקפה מטעם הרבנות הראשית של ישראל, ובמקום כמות משגיחי כשרות כנדרש עפ"י מפתחות תקינה של רבנות משטרת ישראל.

ב. מקומות מהם נרכש המזון חייבים להיות בפיקוח רבנות מוסמכת.

ג. מקורות האספקה של בשר ומוצריו, עופות ודגים מחייבים אישור מראש ע"י הרבנות המשטרתית בין היתר בדרישות של בודק סכינים כל 10 דקות.

ד. הבשר שיגיע למתקני משטרת ישראל יהיה מוכשר ומומלח כדין למתקן המטבח המבשל. בשר הבקר יהיה ברמת כשרות הרבנות הראשית לישראל.

ה. ירקות עלים כגון: עשבי תיבול פטרוזיליה, כוסברה, סלרי, כרוב, חסה ועוד יהיו ברמת כשרות מהדרין ללא חשש תולעים.

ו. במטבחי מחממים - ירקות עליים, כולל כרוב, יגיעו מהמטבח המרכזי כשהם מוכשרים.

ז. במטבחים מבשלים - ירקות עליים, כולל כרוב, יגיעו כשהם מוכשרים, או לחילופין יוכשרו במטבח משטרת ישראל בהשגחת משגיחי הכשרות מטעם משטרת ישראל, ובתיאום מראש.

ח. מוצרי החלב לא יכללו חומרי גלם מחליבת שבת או/ו חליבת נוכרים (מתנדבים), פועלים זרים וכו').

ט. כל פריט הנרכש לפסח חייב להיות מצוין שהוא "כשר לפסח – ללא חשש קטניות".

י. במהלך חג הפסח באחריות הקבלן לספק מצות כולל מצות שמורות לארוחת ליל הסדר.

יא. המתקן יוכשר לספק מזון גם במהלך חג הפסח.

יב. לכל תעודות המשלוח תתלווה חתימה של רב/משגיח הכשרות במתקן הייצור.

**בחגי ישראל יספק הקבלן מאכלים המסמלים את החגים כמפורט בטבלת תוספות ייחודיות בחגים כמפורט בסעיף 4.2.18.3.17.**

12.6.8. שינוע מזון:

בתחנות אשר מוגשת ארוחת ערב מעבר לארוחת צהריים הספק הזוכה יחויב להחזיק בשני סטים מסומנים של גסטרונומים וטרמופורטים האחד בשרי לטובת ארוחת צהריים והשני פרווה לטובת ארוחת ערב (במקומות שיש). במידה וישונוע מזון בבישול חלבי יחויב הקבלן להחזיק גם סט חלבי.

12.6.9. שנת שמיטה:

במסגרת מנה מוכנה קרה/חמה יסופקו המצרכים ללא חשש טבל ושביעית.  
יש לנהוג ע"פ הנחיות רבנות משטרת ישראל שתיגזרנה ממדיניות הרבנות הראשית בכל  
האמור להיתר מכירה למעט ירקות עלים שבהן תידרש רמת כשרות מהדרין בד"צ ולא  
רבנות מקומית מהדרין הן לעניין השמיטה והן לעניין חשש תולעים.  
יש לנהוג ע"פ ההנחיות שיוצאו ע"י הרבנות הראשית של משטרת ישראל בכל הנוגע לשנת  
שמיטה.

### 13. סקרי שביעות רצון

- 13.1. משטרת ישראל תבצע סקרי שביעות רצון באופן מדגמי בו תבחן את שביעות רצון הסועדים מהתפעול והמוצר הסופי.
- 13.2. הפרמטרים שיבדקו אשר באחריות הספק הינם: טעם המזון, מגוון סוגי המזון, מגוון הסלטים, מגוון המנה הצמחונית, טמפרטורת המזון, אספקה סדירה של מזון לאורך כל זמן הארוחה, הופעת עובדים, היגיינה ניקיון, שרות, אדיבות וכו'.
- 13.3. הסקר יבוצע על ידי משטרת ישראל ויכלול לפחות 20% ממספר הסועדים של כל מטבח ומטבח או לחילופין 20 שאלונים בהתאם לגודל התחנה. הסקר יעובר לסועדים אשר נוהגים לסעוד במטבח זה בתדירות קבועה.
- 13.4. להלן אופן החישוב:
- 13.4.1. כל נשאל ייתן ציון בסקלה שבין 0 ל-5 בכל שאלה בסקר.
- 13.4.2. לאחר קבלת הציונים תבוצע סכימה של הנקודות לכל 14 שאלות הסקר.
- 13.4.3. תוצאת הסכימה תוכפל במקדם של 1.43 כדי להגיע לסקלת ציונים של 1 עד 100.
- 13.4.4. לאחר קבלת ציון בתוספת המקדם יבוצע ממוצע ציון סקר שביעות רצון בהתאם למספר הנשאלים בהתאם לנוסחה הבאה:
- $$\text{סכום הציונים של השאלונים שמולאו לאחר הכפלת המקדם} = \text{ציון ממוצע מספר השאלונים שמולאו}$$
- 13.5. הזוכה יהיה רשאי בתאום ובאישור מדור מזון לבצע סקר עמדות לגבי העדפות השוטרים. הסקר יבוצע ע"י חברה מתמחה שתאושר מראש ע"י מדור מזון. במקרה זה יוכן ויעובד השאלון ע"י הזוכה ועל חשבונו (במקרה זה יחשוף הזוכה את הנתונים השאלונים ואופן העיבוד לנציגי משטרת ישראל).
- 13.6. הזוכה יהיה רשאי לקבל את תוצאות הסקר שנעשה על ידי המשטרה לעיון וניתוח שלו.
- 13.7. תוצאות הסקר ידונו בוועדת תזונה שתתכנס מפעם לפעם עפ"י נהלים פנימיים של המשטרה.
- 13.8. מדור מזון יהיה רשאי לבצע עדכונים או לשנות את טופס שביעות הרצון המופיע בנספח ט'.

נספח א'**פריסת מטבחים ואומדן כמות מנות יומית – אזור צפון וחוף**הערות כלליות לכל האשכולות

- במנה מוכנה קרה/חמה, הסעדת פנים התשלום יבוצע עפ"י שעוני בקרת המתכללים בלבד.
- בכל האשכולות של מנה מוכנה במטבחי קצה, הזכיין יכול להציב ציוד למזון מצוין על חשבונו ולשדרג את המנה למצוננת ללא תוספת מחיר לעלות המנה, בהתאם לנחיות מזון מצוין ושיחזורו בנקודת הקצה. (תנור קומבי, מקרר, ציפסר, פלנצ'ה וכד')
- בכל מטבחי מנה מוכנה קרה/חמה יוצב טבח בעל ידע מקצועי בקבלת מזון בנקודת הקצה.
- במידה והזוכה יבחר לעבוד לפי שיטת בשל צנן הספק הזוכה יציב עובד בעל ידע מקצועי בשחזור המזון בנקודת הקצה. כמו כן, במידה והזכיין ירצה לאחסן מנה נוספת עבור יום המחרת, השלמת הציוד הקירור תהיה באחריותו ועל חשבונו.
- במטבחים מבשלים - הסעדת פנים יוצבו טבחים בעל סוג 3-4 לפחות בטבחות בהתאם לטבלה מטה ובעל ניסיון של 5 שנים במקצוע וכן עוזר טבח בוגר ב"ס למלונאות לטבחות בעל סוג 1 בטבחות וניסיון של שנתיים לפחות שעות הארוחות ביחידות מג"ב אינן שגרתיות על הקבלן לקחת בחשבון שאין תחבורה ציבורית לכל היחידות, אחריות לשינוע העובדים הינה של הזכיין ללא תוספת עלות, יש לציין כי ארוחת בוקר במג"ב מתחילה בשעה 05:30 וארוחת ערב במג"ב מתחילה בשעה 19:00/20:00 בהתאם להחלטת היחידה.
- בסופ"ש הקבלן יציב כמות עובדים בהתאם לשיקול דעתו ובתנאי וינתן שרות בהתאם למכרז זה.
- חגים ומועדים, חירום וסופ"ש: במידה במשטרת ישראל יוחלט על פתיחת חדרי אוכל בחגים, חירום וסופ"ש לא תינתן תוספת תשלום בגין פתיחת חדרי אוכל מתן כלכלה ועלות המנה הנה בהתאם לתמחור במכרז כולל שינוע עובדים, התשלום עבור המנות עפ"י הזמנה חתומה על ידי נציג משטרת ישראל ולא לפי נתוני שעונים.
- כמות המנות לארוחות הינה אומדן בלבד, משטרת ישראל לא תספוג עלויות בגין כמות מנות פחותה מהאומדן.
- כמות המנות לארוחות בטבלאות הבאות, מתייחסות לאומדנים המתכללים ברמה היומית.

**אשכול א' - הסעדת פנים**

הערות	ערב בתחנות מתחת ל-20 סועדים ידרש לספק כריכים/ארוזיות במקום ארוחת ערב			צהריים		בוקר בתחנות מתחת ל-20 סועדים ידרש לספק כריכים/ארוזיות במקום ארוחת בוקר		סוג המטבח	תחנה	מס'ד
	ש	ו	א-ה	ו-ש	א-ה	ו-ש	א-ה			
	10	10	50	10	70	10	50	הסעדת פנים מבשל למצודת כוח	קרית שמונה	1
אין תחבורה ציבורית ליחידה. ישנם ימים שבהם כמות המנות גדולה בהרבה בשל סד"ח. ויחד עם זאת, ישנם שבועות בהם המטבח סגור ואין סועדים.			5	5	40		15	מחמם מתחנת קרית שמונה, כאשר כמות המנות תיהיה מתחת ל- 20 בממוצע חודשי, בישול המנות יעשה במקום.	מג"ב מצודת כח (תנאי קסרקטין)	2
					60			הסעדת פנים מבשל לתחנת ירדן	צפת	3
					45			מחמם	ירדן (ראש פינה)	4
- נדרש לתפעל עמדת בריאות					170 (מתוכם 20 מנות בר בריאות)			הסעדת פנים מבשל למגדל העמק	מטה מחוז צפון - נצרת	5
					50			מחמם	מגדל העמק	6
					40			הסעדת פנים מבשל לתחנות: נצרת, מעלות תרשיחא, משגב	נצרת עלית	7
					30			מחמם	נצרת	8
					35			מחמם	מעלות תרשיחא (מעונה)	9
					35			מחמם	משגב	10
					65			הסעדת פנים	כרמיאל (לב הגליל)	11
			15		60		15	הסעדת פנים	בית נטופה (תנאי קסרקטין)	12

**המשך אשכול א' – הסעדת פנים**

הערות	ערב בתחנות מתחת ל-20 סועדים ידרש לספק כריכים/ארוזיות במקום ארוחת ערב			צהריים		בוקר בתחנות מתחת ל-20 סועדים ידרש לספק כריכים/ארוזיות במקום ארוחת בוקר		סוג המטבח	תחנה	מס"ד
	ש	ו	א-ה	ו-ש	א-ה	ו-ש	א-ה			
					120			הסעדת פנים	עפולה	13
			30		70		30	הסעדת פנים	בית שאן	14
	15	15	15	15	40	10	10	הסעדת פנים	מג"ב גן נר (תנאי קסרקטין)	15
					70			הסעדת פנים מבשל לגולן	טבריה	16
					25			מנה מוכנה	גולן	17
יש לשנע הכלכלה ממטבח טבריה – לא יינתן תשלום נוסף בגין השינוע			5		10		5	חמגשיות	משמר החופים טבריה	18
					<b>1,035</b>			סה"כ אומדן מנות		

אשכול ב' - הסעדת פנים + מנה מוכנה

הערות	ערב בתחנות מתחת ל-20 סועדים יידרש לספק כריכים/ארוזיות במקום ארוחת ערב			צהריים		בוקר בתחנות מתחת ל-20 סועדים יידרש לספק כריכים/ארוזיות במקום ארוחת בוקר		סוג המטבח	תחנה	מס"ד
	ש	ו	א-ה	ו-ש	א-ה	ו-ש	א-ה			
					60			הסעדת פנים	נהריה	1
	15	15	15		140		15	הסעדת פנים	עכו	2
			50 (בעת הצורך)		150		50 (בעת הצורך)	מנה מוכנה	* מלמ"ש	3
- נדרש לתפעל עמדת בריאות					460 (מתוכם 25 בר בריאות)			מנה מוכנה	מטה מחוז חוף	4
					40			מנה מוכנה	שפרעם (סומך)	5
					200			מנה מוכנה	זבולון	6
אין תחבורה ציבורית ליחידה	15	15	25	15	70	15	25	הסעדת פנים מבשל לתחנות: אנדרטת מג"ב עירון ואום אל פחם	מג"ב חריש (תנאי קסרקטין)	7
הגשה בכלים חד"פ איכותיים קשיחים, גסטרונומים חד"פ ומיכלי פלסטיק לסלטים.					15			מחמם	אנדרטת מג"ב	8
					60			מחמם	עירון	9
					30			מחמם	אום אל פחם	10
					90			הסעדת פנים מבשל לתחנות: זיכרון יעקוב וטירת הכרמל	חדרה	11
			15		50		15	מחמם	זיכרון יעקוב	12
					30			מחמם	טירת הכרמל	13
					<b>1,395</b>			סה"כ אומדן מנות		

\* הספק הזוכה באשכול הנ"ל יספק מנה מוכנה לתחנות: מלמ"ש, מטה מחוז חוף, שפרעם וזבולון. במסגרת אספקת מנה מוכנה ל-4 התחנות הנ"ל משטרת ישראל תאפשר לקבל מנה מוכנה מהמטבח המרכזי של הזוכה או לחילופין לקבל מנה מוכנה מהמטבח המרכזי של הזוכה בשיטת בשל צנן, בהתאם למיקומו של המטבח המרכזי של הזוכה ובכפוף לאישורה של משטרת ישראל בדבר שיטת ההסעדה.

\* במידה ומטבח מלמ"ש ישובץ במהלך תקופת המכרז, משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות לשנות את שיטת ההסעדה ממנה מוכנה להסעדת פנים, בתחנות: מלמ"ש, מטה מחוז חוף, שפרעם וזבולון. יש לציין, כי במידה ושיטת ההסעדה תשתנה להסעדת פנים משטרת ישראל תאפשר שמטבח מלמ"ש ייצר לתחנות: מטה מחוז חוף, שפרעם וזבולון.

\* יש לציין כי יתכנו ימים שבהם כמות הסועדים לארוחת צהריים במלמ"ש תגדל באופן משמעות (600 סועדים) אך תינתן על כך הודעה מראש לספק הזוכה.

נספח ב'כח אדםחובת מינימום תקן כח אדם אזרחי מקצועי במטבחים

מס'ד	יחידות מחוז צפון	סוג המטבח	סה"כ שעות יומיות א-ה	שף טבח סוג 4 משרה	שף טבח סוג 3 משרה	סוג 2 עוזר טבח משרה	סוג 1 עוזר טבח משרה	עובד מטבח משרה כללי	עובד מטבח חצי משרה כללי	הערות
1	צפת	הסעדת פנים	40		1		1			
2	מצודת כוח	מחמם	36				1			
3	טבריה	הסעדת פנים	36		1		1			
4	חוף	מחמם	76		1		1			בסה"כ השעות נלקח בחשבון 4 שעות לטובת הכנה והגשת כיבודים
5	זבולון	מחמם	36		1					
6	קרית שמונה	הסעדת פנים	45		1		1			<u>כולל כ"א למצודת כוח בימים בהם יש סדח ונדרש להעביר למצודה</u>
7	בית שאן	הסעדת פנים	42		1		1			
8	גן נר	הסעדת פנים	32		1					
9	חדרה	הסעדת פנים	54		1		1			
10	חריש	הסעדת פנים	44		1		1			
11	עפולה	הסעדת פנים	26		1					
12	מחוז צפון נצרת	הסעדת פנים	50		1		1			בסה"כ השעות נלקח בחשבון 4 שעות לטובת הכנה והגשת כיבודים
13	מגב נטופה	הסעדת פנים	26		1					
14	נהריה	הסעדת פנים	26		1					
12	עכו	הסעדת פנים	44		1		1			
13	כרמיאל	הסעדת פנים	26		1					
14	נצרת עלית	הסעדת פנים	36		1	1				
15	* מלמ"ש	מנה מוכנה	88		1	1				בסה"כ השעות נלקח בחשבון 4 שעות לטובת הכנה והגשת כיבודים

- במידה ומטבח מלמ"ש יהפוך להסעדת פנים, כמות העובדים אשר תוקצה למטבח הנ"ל תיסגר בתיאום מול משטרת ישראל.
- משרה מלאה לפי 9.5 שעות (כולל חצי שעה הפסקה) ליום.

\* כמות הסועדים במלמ"ש צפויה לגדול משמעותית (כ- 600 סועדים), יש לקחת בחשבון תוספת עובדים לתפעול המטבח והחד"א, יש להדגיש כי, התשלום לספק יהיה על בסיס מערכת בקרת מתכלכלים בלבד.

### הערות:

1. במטבח מרכזי של משטרת ישראל אשר מוציא מנות למטבחי קצה חובה להציב מנהל מטבח מקצועי ובעל ידע בניהול עובדים, המנהל לא ימנה בצוות המטבח ולא ישמש כתחליף לשף או ממלא מקום של השף וזאת בנוסף לטבלת כ"א נספח ב'.
2. חובה להציב טבחים מקצועיים בהתאם להגדרת סוג מקצועי לכל מטבח במשרה מלאה שאר העובדים הנוספים לתפעול. במידה והשעות וכ"א שהוקצו אינן עומדות בדרישה ופוגעות באחזקה וניהול המטבח ובמתן שירות לסועד הזכייין יהיה חייב להוסיף כ"א ושעות עבודה על חשבונו.
3. כל הטבחים יהיו בעלי ניסיון מקצועי של 5 שנים לפחות בבישול במטבח מוסדי.
4. **בכל המטבחים (בכל השיטות) בארוחת הצהריים זוכה המכרז נדרש להציב לפחות 2 עובדים למתן השירות, כאשר אחד העובדים במשרה מלאה.**
5. חדרי אוכל יפתחו לטובת ארוחות בוקר וערב כולל עובדים **במינימום ממוצע חודשי של 20 מנות לארוחה.** במידה וישנן פחות מנות ארוחת בוקר/ערב הארוחה תתבסס על כריכים/ארוזיות.
6. במידה ותגדל כמות המנות יידרש הקבלן להוסיף כ"א בהתאם לצרכים, **ללא תוספת עלות.**
7. משטרת ישראל רשאית להתערב בחלוקת השעות (כמופיע בטבלאות בנספח זה) בין העובדים ומספרם במטבחים. חלוקה זו תחייב את הזוכה וזאת ללא תוספת עלות.
8. **הפעלת דוכן סלט** - במטבחים בהם לפחות 130 סועדים בממוצע מידי יום, ובמידה וקיים שטח מתאים בחדר אוכל להפעלת דוכן סלטים. הצבת העובד לתפעול העמדה תהיה על חשבון הקבלן בהיקף של חצי משרה מידי יום בנוסף לשעות המצוינות בטבלה.
9. היקף שעות העבודה של עובד בשגרה לא תעלה על משרה מלאה למעט במקרים חריגים כגון כוננות / מבצע וכו' ו / או באישור מדור מזון.
10. במידה ובמהלך המכרז יתעוררו בעיות תפעול וליקויים - על הקבלן יהיה להוסיף כ"א על חשבונו ולא על חשבון מ"י.
11. שעות העבודה אינן כוללות שעות נסיעה הלוך וחזור. הסעת העובדים הינה על חשבון הזכייין בלבד.
12. שעות תקני המינימום, הינן שעות עבודה מינימליות להן נדרש הזוכה. באחריות הקבלן לבצע סיור במטבחים ולבדוק האם השעות עונות על הצרכים שלו, במידה ויידרשו שעות נוספות על הקבלן להוסיף שעות בהתאם לצורך וזאת ללא תוספת תשלום מצד משטרת ישראל. יש להדגיש כי התשלום לספק יהיה על בסיס מערכת בקרת מתכלכלים בלבד.

נספח ג'נספח התחייבות לטיב המוצרים

הספק נדרש לספק את המוצרים באיכות גבוהה ולפי הדרישות שלהלן.

1. דרישות כלליות עבור כל המוצרים :

- 1.1 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות חומרי הדברה.
- 1.2 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לנוכחות מתכות כבדות.
- 1.3 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לנוכחות דיאוקסנים.
- 1.4 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לנוכחות מיקוטוקסינים ואפלטוקסינים.
- 1.5 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות לנוכחות חומרים כימיים שונים או נדיפים לפי העניין (לדוגמה: מלמין, PAH ועוד).
- 1.6 חומרי האריזה יעמדו בדרישות התקן הישראלי המחייב, לדוגמה ת"י 5113 חומרי פלסטיק ומוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות.
- 1.7 סימון המזון יהיה לפי תקן ישראלי 1145 ותקנות סימון תזונתי וכן כל דרישת סימון אחרת על פי דין. הן על גבי האריזה החיצונית והן על גבי האריזה המשנית.
- 1.8 סימון מזון יהיה על פי צו הגנת הצרכן 1998.
- 1.9 על גבי כל אריזה חיצונית יסומן בנוסף משקל הכולל ומספר היחידות באריזה.
- 1.10 המשקל והתכולה יעמדו בדרישות ת"י 1059 ות"י 1118 או על פי התקן הקיים למוצר.
- 1.11 כשרות :
  - 1.11.1 בשר, דגים, עופות, חלב, מוצרי מכולת :
    - 1.11.1.1 כל המוצרים הללו נדרשים לעמוד תחת פיקוח כשרות רבנות.
    - 1.11.1.2 מוצרי מזון מיובאים נדרשים להיות באישור הרבנות הראשית לישראל בנוסף לכשרות מחו"ל.
    - 1.11.1.3 מוצרי חלב יהיו בהכשר הרבנות (ללא חלב נוכרי וללא אבקת חלב נוכרי).
  - 1.11.2 ירקות ופירות :
    - 1.11.2.1 מוצרים המוגדרים כירקות נדרשים לעמוד תחת פיקוח כשרות רבנות.
    - 1.11.2.2 מוצרי ירקות עליים נדרשים לכשרות ללא חשש תולעים וחרקים בהשגחת בד"צ.
    - 1.11.2.3 בשנת השמיטה כל הירקות והפירות יהיו בהכשר – היתר מכירה.
- 1.12 כל רכיבי המוצרים יעמדו בדרישות כל דין, תקן ישראלי הינו תקן מחייב לכל מוצר ורכיבו
- 1.13 הנחיות משרד הבריאות, השירותים הווטרינריים והגנת הצומח במשרד החקלאות הינן מחייבות לכל ענין ודבר.

- 1.14 סימון תאריך תוקף "תאריך אחרון לשימוש: "ובנוסף, קוד אצווה או תאריך ייצור על כל יחידת אריזה חיצונית ופנימית.
- 1.15 לא ימצאו במוצר חיידקים פתוגנים או רעלנים שלהם.
- 1.16 לכל מוצר יהיה ריח ומרקם אופייני וכן לא יהיו עדויות לסימני קלקול או ריקבון.
- 1.17 לא יראו או ימצאו במוצרים סימני עובש.
- 1.18 המוצרים יעמדו בכל הנחיות משרד הבריאות, השירותים הווטרנריים והגנת הצומח במשרד החקלאות. הנחיות אלו מחייבות לכל דבר.

### 1.19 סימון תזונתי על גבי האריזה:

הסימון יכלול לכל הפחות את המידע להלן:

- 1.20.1 שם המוצר ;
- 1.20.2 תכולה (משקל) ;
- 1.20.3 רכיבים ;
- 1.20.4 סימון תזונתי ;
- 1.20.5 תאריך ייצור ;
- 1.20.6 תאריך תפוגה ;
- 1.20.7 הוראות אחסנה, הובלה ושימוש ;
- 1.20.8 כשרות ;
- 1.20.9 שם יצרן/יבואן וכתובתו ;
- 1.20.10 אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגניים (במידת הצורך) ;
- (הערה: רשימת האלרגנים תכלול: גלוטן, חלב ומוצרים, סויה ומוצריה, אגוזים לסוגיהם, בוטנים לסוגיהם, ביצים ומוצריהם, דגים ומוצריהם, שומשום, חרדל ומוצרים, סלרי, ביסולפיט (SO<sub>2</sub>), תורמוס)

### 2. דרישות עבור מוצרי בע"ד – בשר, עופות ודגים :

- 2.1 מוצרי בשר ועוף טחונים יהיו בהתאם לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון, בשר טחון חי מתובל)- תשל"ו 1975.
- 2.2 הסמכה לתקן ISO 9001: 2008 וקיום מערכת בטיחות מזון בהתאם ל: ISO 22000 ו/או HACCP ו/או BRC ההסמכה תהיה בתוקף ותבוצע ע"י גוף בעל התעדה בתחום התקן
- 2.3 מוצרי בשר קפוא יהיו בהתאם לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר קפוא)- תשי"ט 1959
- 2.4 למוצרים מהחי עמידה בדרישות הפיקוח הווטרנרי ואישור על העסקת וטרינר.
- 2.5 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות תרופות במוצרים מהחי (לפי MRL מעודכן).
- 2.6 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.
- 2.7 הובלה: מוצר מצונן 0-4 מוצר קפוא בטמפ' נמוכה מ 12 מתחת לאפס.
- 2.8 במוצר קפוא, תהליך ההקפאה יהיה רציף ומיידי לאחר השחיטה ו/או הייצור.
- 2.9 עמידה בדרישות תקנים 1188 ו 2202 לפי המוצר הנבדק כדרישה מחייבת.

- 2.10 מוצרי בשר ועוף טחון יסופקו רק לאחר בדיקות מעבדה תקינות בהתאם לדרישות כל דין.
- 2.11 לכל משלוח של בע"ד תצורף תעודת בדיקת משנה על ידי הוטרינר של הרשות המקומית שבה נמצא המטבח המקבל.
- 2.12 תקנות בריאות ציבור (מזון) (בשר מעובד) התשנ"ג 1993 ק"ת 5499: הדרישה הבולטת בתקנה הזאת הגבלה של מים מוספים בבשר מעובד עד 10% ממשקלו.
- 2.13 תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם) ק"ת 2755

### 3. דרישות עבור מוצרי ירקות קפואים :

- 3.1 כל מוצרי הירק הקפוא יעמדו בתקן 877 ובתקן הייחודי לכל מוצר.
- 3.2 עמידה בדרישות תקן 2202 לפי המוצר הנבדק כדרישה מחייבת.
- 3.3 הובלה: מוצר קפוא בטמפ' נמוכה מ 12 מתחת לאפס.
- 3.4 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.
- 3.5 הגשת מפרט לכל מוצר במכרז הכולל: שם, רכיבים, ערכים תזונתיים, צורת אריזה (חומרי ומשקלים), תנאי אחסון, חיי מדף, דרישות מיקרוביאליות וכימיות, הצהרת אלרגנים.
- 3.6 הסמכה לתקן ISO 9001: 2008 וקיום מערכת בטיחות מזון בהתאם ל: ISO 22000 ו/או HACCP ו/או BRC ההסמכה תהיה בתוקף ותבוצע ע"י גוף בעל התעדה בתחום התקן.

### 4. דרישות עבור מוצרי חלב :

- 4.1 מקור החלב במחלבות רק ממשקים מאושרים לשיווק ע"י מועצת החלב
- 4.2 חלב בקבלה במחלבה ייבדק לנוכחות חומרים מעכבים בכל משלוח
- 4.3 כל בדיקות המעבדה יבוצעו בהתאם לתקנים ישראלים והרשויות המוסמכות
- 4.4 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות תרופות במוצרים מהחי (לפי MRL מעודכן)
- 4.5 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291
- 4.6 הובלה: מוצר מצונן 0-4 מוצר קפוא בטמפ' נמוכה מ 12 מתחת לאפס
- 4.7 מערך הפסטור יהיה בעל רשם רציף, תסומן בדיקת רוורסיה, ימצאו בקרות נפרדות לטמפרטורת הפסטור, רוורסיה וקירור.
- 4.8 בגבינות בתמיסת מלח המשקל יהיה לאחר סינון וטפטוף למשך שעה
- 4.9 הסמכה לתקן ISO 9001: 2008 וקיום מערכת בטיחות מזון בהתאם ל: ISO 22000 ו/או HACCP ו/או BRC ההסמכה תהיה בתוקף ותבוצע ע"י גוף בעל התעדה בתחום התקן

### 5. דרישות עבור ירקות ופירות

- 5.1 מגדל הירקות ו/או הפירות נמצא תחת פיקוח אגרונומי עם יומן הדברה קבוע

- 5.2 כל המוצרים ילוו באישור על הפרשת תרומות ומעשרות
- 5.3 הסחורה תהיה ללא נגעים, רקבונות.
- 5.4 יובהר כי כל הירקות והפירות יהיו סוג א' או סוג ב' בהתאם להגדרת מועצת הפירות והירקות
- 6. דרישות עבור ירקות קלופים :**
- 6.1 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291
- 6.2 הירק יחוטא בהתאם להנחיות משרד הבריאות ולא תהיה שארתיות של חומר החיטוי
- 7. סלטים מצוננים**
- 7.1 הובלה: מוצר מצונן 0-4 מוצר קפוא בטמפ' נמוכה מ 12 מתחת לאפס
- 7.2 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291
- 7.3 הסמכה לתקן ISO 9001:2008 וקיום מערכת בטיחות מזון בהתאם ל: ISO 22000 ו/או HACCP ו/או BRC ההסמכה תהיה בתוקף ותבוצע ע"י גוף בעל התעדה בתחום התקן
- 8. ביצים**
- 8.1 ביצי קליפה יתקבלו ממכון מיון מורשה ע"י מועצת הלול
- 8.2 למוצרים מהחי עמידה בדרישות הפיקוח הווטרינרי ואישור על העסקת וטרינר.
- 8.3 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות תרופות במוצרים מהחי (לפי MRL מעודכן)
- 8.4 על גבי כל אריזה חיצונית יסומן בנוסף גודל ומספר היחידות באריזה.
- 8.5 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291
- 8.6 הובלת ביצי קליפה ואחסון לכל אורך שרשרת הערך של המוצר לא תהיה גבוהה מ 20 מעלות.
- 8.7 נוזל ביצים מפוסטר מצונן יובל בטמפ' 0-4 מעלות
- 8.8 נוזלי ביצים יתקבלו באריזה אספטית לאחר פסטור באריזת של 1 ליטר
- 8.9 נוזל ביצים מפוסטר יתקבל רק לאחר בדיקות מעבדה מיקרוביאליות תקינות
- 8.10 הרכב חלבונים ושומנים בנוזל ביצים מפוסטר יהיה על פי תקנה לפסטור נוזל ביצים 1979
- 8.11 מערך הפסטור יהיה בעל רשם רציף, תסומן בדיקת רוורסיה, ימצאו בקרות נפרדות לטמפרטורת הפסטור, רוורסיה וקירור.
- 8.12 סימון תאריך תוקף "תאריך אחרון לשימוש: " בקירור וללא קירור, מכון המיון
- 8.13 לנוזל ביצים נדרשת הסמכה לתקן ISO 9001:2008 וקיום מערכת בטיחות מזון בהתאם ל:

ISO 22000 ו/או HACCP ו/או BRC ההסמכה תהיה בתוקף ותבוצע ע"י גוף בעל התעדה בתחום התקן

#### 9. אספקת/שימוש במצרכי המזון הגולמיים

- 9.1. אין להשתמש בחומרי גלם שלא אושרו ע"י מדור מזון ב"משטרת ישראל" והרבנות המשטרתית בין אם במטבחי המשטרה ובין במטבחי הזוכה לטובת המשטרה. כל חומרי הגלם יהיו ממקורות ידועים בעלי רישיונות ייצור כמתחייב בחוק.
- 9.2. כל מוצר מזון שיירכש ע"י הספק יהיה מתאים לדרישות המפורטות בחוקי המדינה לרבות עמידה בדרישות התקן הישראלי, משרד הבריאות, משרד החקלאות והשירותים הווטרינריים.
- 9.3. אין להשתמש במוצרי מזון שתאריך שיוקם פג.
- 9.4. אין להשתמש במוצרי מזון שאריזתם החיצונית נפגמה או שיש חשד לקלקולם (קופסאות חלודות, עקומות, נפוחות, מזון מופשר וכו').
- 9.5. הזוכה יעביר ע"פ דרישת משטרת ישראל, רשימת מותגים של חומרי הגלם (לפחות 2 מותגים למוצר), אותם מתכנן לספק למטבחי משטרת ישראל ו/או לייצר במטבח המרכזי. רשימת המותגים תבחן ע"י משטרת ישראל ותאושר מראש. הזוכה מחויב להשתמש אך ורק במותגים שאושרו. כל שינוי מותג מחויב באישור מראש של משטרת ישראל / מדור מזון.
- 9.6. רמת השבר המקסימלית המאושרת באורז הינה עד 4%.
- 9.7. שניצל קפוא מוכן יסופק מנתח שלם בלבד, בשר סיבי איכותי, לא כתיתה ולא מעובד.
- 9.8. במידה ויתגלו חריגות בחומרי הגלם בבדיקות מעבדה שיערוך מדור מזון מעת לעת, רשאי מדור מזון לדרוש החלפת המותג במותג חלופי.
- 9.9. למטבחים יסופק שמן קנולה בלבד ובפסח לא יסופק שמן דקלים אלא שמן כותנה בלבד.
- 9.10. חומרי גלם בשר, דגים ועופות יסופקו למטבחים ו/או יבושלו לטובת משטרת ישראל במטבח המרכזי של הספק, ללא כל מים מוספים ו/או חומרי ריכוך למיניהם (לדוג' ניטריטים וניטראטים).
- 9.11. רסק עגבניות – BX לא פחות מ – 28 מעלות BX.
- 9.12. שמן זית לטובת תיבול סלטים, יהיה באיכות "כתית מעולה" עד 0.8 חומצות שומן.
- 9.13. תרכיז ממותק ללא טטרזין

נספח ד'

**תקנות והנחיות למזון בטכנולוגיות חדשות "בשל צנן"**  
**תקנות לשינוע אחסון והגשת מזון מצונן ממטבח מבשל למטבחי קצה**

1. כללי-
  - 1.1. במשטרת ישראל בחלק ממטבחי הקצה המחממים מתקבל ממטבח מרכזי מזון מוכן מצונן אשר הוכן בשיטת "בשל – צנן".
  - 1.2. כמו כן ישנם מטבחים מרכזיים אשר עובדים בשיטת בישול "בשל – צנן"
2. מטרה-
  - 2.1. להגדיר את העבודה בשיטת "בשל – צנן" במטבחי משטרת ישראל בהן נעשה שימוש בשיטת "בשל – צנן".
3. הגדרות-
  - 3.1. מקרר משב קור (Blat chiller) – מכשיר מיוחד לקירור מהיר של מזון.
  - 3.2. בשל – צנן – שיטה בה מבוצע קירור מידי של המזון לאחר בישול ואחסונו בטמפי' מבוקרת, המזון עובר חימום בסמוך לזמן צריכתו.
4. אחריות-
  - 4.1. אחראי מטבחים ורמת"ים במטבחי משטרת ישראל אשר מקבלים או מנפקים מזון בשיטת "בשל – צנן"
5. מסמכים ישימים -
  - 5.1. נוהל מדור מזון - פריטי מזון מקולקלים – השמדה 04.2.01.9.019.
  - 5.2. נוהל מדור מזון – ניהול מטבחי משטרת ישראל – דוגמת מזון – 04.223.10.
6. תוכן הנוהל – שינוע מזון מצונן בשיטת "בשל צנן".
  - 6.1. הובלת מזון מצונן מוכן ממטבח מרכזי /קבלתו במטבח קצה בשיטת בשל צנן. הרכב להובלת מזון מוכן חייב להיות נקי לשינוע מזון בלבד, הרכב יצויד במכשור מתאים וברישיון להובלת מזון.
  - 6.2. תא מטען תקין: חלל של הרכב המוביל חייב להיות תקין ונקי ללא חלודות, ללא שאריות מזון, ללא עקבות של מכרסמים או חרקים
  - 6.3. המזון יועבר כמזון קר בגסטרונומים בעומק 7 ס"מ.
  - 6.4. את המזון יש להוביל בטרמופורטרים /עגלות מסלולים עד למקום הצריכה. טרמופורטרים הינם מיכלים מיוחדים, שומרי חום/קור, המיועדים להובלת מזון מוכן. הם אטומים ובעלי בידוד איכותי כדי לשמור על טמפרטורה.
  - 6.5. השינוע יעשה ברכב מקורר ב-4-0 מע' צלסיוס.
  - 6.6. טמפרטורה ההובלה: יש לבדוק הטמפרטורה במשך ההובלה, מד חום ברכב המוביל: הרכב חייב להיות מצויד במד חום תקין מאחד הסוגים: מד חום אינדיקטורי מעל תא הנהג או מד חום דיגיטאלי, בתוך תא הנהג, מד חום רושם (טרמוגרף) המבצע רישום גרפי רציף.

- 6.7. אין לדרוס אריזות מזון בצמוד לקירות תא המטען, או על הרצפה או צמוד לתקרה. יש לשמור על מרווח מין הדפנות, מהתקרה ומרצפת הארגז כדי לאפשר אוורור חשוב למנוע עומס יתר וצפיפות.
- 6.8. מסמכי המשלוח: המסמכים הנלווים למשלוח יכללו: תעודת משלוח, מפורטת בתפריט, אשור בדיקת טכנולוג מזון/רופא משנה/מנהל תפעול.
- 6.9. סידור המשלוח בתא המטען: הארגזים יוצבו על משטחים ולא על הרצפה, את הרשומים הגרפים יש לבדוק בעת קבלת המזון או חו"ג בנקודת הקצה.

## 7. קבלת מזון מצונן "בשיטת בשל צנן" במטבח הקצה ואחסונו בחדר קירור

- 7.1. אחסון וטמפ' מזון מצונן בשיטת "בשל – צנן"
- 7.2. בעת קבלת, שינוע המזון והאחסון אצל המקבל. יש לערוך בדיקות למזון לפני קבלתו. מדידת הטמפרטורה תבוצע בטרמומטר אישי של מקבל המשלוח או מחסנאי.
- 7.3. מתקן הקירור יהיה מצויד במערכת בקרה שתכלול מד חום רושם, תיעוד הטמפ' ישמר לפחות לשלושה חודשים.
- 7.4. מזון שקורר במקרר משב קור ומיועד להגשה בשיטת בשל צנן יש לשמור במתקן קירור במטבח המרכזי שטמפ' המזון בו לא תעלה על פלוס 2 מעלות.
- 7.5. המזון יאוחסן במתקני קירור בנקודת הקצה כשהוא מוגן ומכוסה ב-4 מעלות צלסיוס המזון לא ישהה בקירור ביחידה יותר מלילה אחד.
- 7.6. יש צורך בשיטת זיהוי במיוחד. יש צורך בסימון כתוב ברור בכל גסטרונום עם מזון. כולל תאריך יצור ותאריך אחרון לשימוש. על מנת שיהיה ברור לכל עובד אשר עוסק במזון כיצד לפעול.
- 7.7. חדר קירור המיועד לאחסון של מזון המבושל ומקורר חייב להיות מתוכנן למטרה זו. יש צורך במעבר קל ונוח לכניסה וניקיון של כלי הובלה (אם יש כאלה) כונניות או עגלות מסלולים לאחסון אריזות מזון או גסטרונומים. כמו כן יש צורך של סבב מתאים של המזון (המצונן) המקורר על פי שיטות המקובלות.
- 7.8. על מנת למנוע סיכון של זיהומים. האחסון במקרר כזה יעשה אך ורק במזונות שעברו תהליך של "בשל צנן". שימוש של חדר קירור זה למטרות נוספות גורם לפתיחת הדלתות לעיתים קרובות ומוביל לתנודות בלתי רצויות בטמפרטורה של מזון, קיים סיכון לזיהומים צולבים במזון.
- 7.9. יחידת הקירור חייבת לשמור על כל המזונות בטווח טמפרטורה של +3 עד 0 מעלות צלסיוס. יש צורך למדוד את טמפ' בחלל הקירור ע"י מונה מתאים. לעיתים קרובות יש לבדוק את דיוק המונה ורצוי שתהיה אזעקה במידה וטמפ' בחלל עולה לטווח טמפ' המקובל (+3 עד 0 מעלות צלסיוס). כמו כן יש צורך במכשיר המראה באם המקרר הוא במצב של הפשרה ולא נמצא בפעולה. רצוי שיהיה לוח בקרה שיבדוק את טמפ' בכמה מקומות של חדר הקירור בפרקי זמן קצובים. הלוח צריך להיות ממוקם בחדר של מנהל בקרת איכות. כמו כן רצוי שתהיה אזעקה בחדר של בקרת איכות או בחדר ההפעלה הכללי.
- 7.10. יש צורך להפעיל שיטת בקרה על מלאי מזון לאחסון בשיטת ראשון נכנס ראשון יוצא בכדי להבטיח שהמזון נצרך ברצף מתאים. במקרה שמזון כל שהוא לא נצרך לפני שפג תוקפו. הוא בלתי ניתן לשימוש ויש צורך להשמידו. במקרה כזה הוא מצב של הפשרה או אי פעילות תקינה של המקרר.
- 7.11. מתקני הקירור יהיו נקיים וללא הצטברות קרח, מים וכו'.
- 7.12. דלתות מתקן הקירור תהיינה אטומות עם גומיות תקינות.
- 7.13. אחסון המזון יהיה ע"ג מדפים ויונח בצורה המאפשרת זרימת אויר שתבטיח את שמירת הטמפ' של המזון.
- 7.14. המזון לא יאוחסן יחד עם סוגי מזון שונים העלולים לזהם אחד את השני, לרבות מזון גולמי או מזון מעובד חלקית.

- 7.15. במידה וטמפ' המזון הגיעה ל 10 מעלות יש להגיש את המזון במייד ו לא יאוחר מ- 12 שעות ובמידה ולא ניתן להגישו. המזון יושמד בהתאם לנוהל השמדת מזון.
- 7.16. חובה על הזכייין לשמור דוגמאות מזון במשקל של 150 גר' לפחות מכל מנה שהתקבלה או הושלמה בנקודת הקצה במשך 48 שעות.
8. שיחזור מזון מצונן במטבח הקצה והגשתו
- 8.1. שיחזור המזון יבוצע במטבח הקצה בו צורכים את המזון.
- 8.2. שיחזור המזון יבוצע בגסטרונומים עומק 7 ס"מ בלבד בתנור קומבי סטימר שכל המזון מכוסה במהלך זמן החימום .
- 8.3. המזון יעבור טיפול טרמי מתאים כך שהטמפ' במרכז המזון תהיה לפחות 80 מעלות ויוגש מיד.
- 8.4. החימום יעשה במקום או בסמוך לנקודת צריכת המזון. מזון מצונן שחומם רגיש יותר לזיהומים. מאשר מזון שבושל בשיטה קונבנציונלית ורגיש יותר לאיבוד איכות תזונתית ואורגנולפטית .
- 8.5. החימום של המזון המצונן (מקורר) חייב להיות מהיר ככל האפשר ולא יתארך יותר מ-30 דקות לאחר שהוצא מהקירור. מסיבות בטיחותיות ואורגנולפטיות נדרש שהטמפ' במרכז המזון תגיע ל-80 מע' צלס' תוך 25 דקות .
- 8.6. מכשירים מתאימים לחימום כוללים אינפרה אדומה, זרימת אוויר חם, תנור קומביסטימר, תנורי חימום רגילים ניתנים לשימוש אבל יש לזכור שתנורים אלו מיבשים את שטח פנים של המזון בזמן החימום. יש להשתמש במתכונים סטנדרטים בהם תוכננו. זמן וטמפ' המאפשרים תכונות בישול מוגדרת על מנת שבחימום הסופי ניתן לסיים את הבישול , החימום לפני ההגשה . דורש הפעלה אוטומטית טמפ' וזמן מתאים עם לחות מתאימה כאשר יש צורך לכך. בצורה זאת איכות תזונתית ואורגנולפטית משופרת עם החימום . מזונות שעברו חימום והתקררו פעם נוספת יש להשמיד
- 8.7. כדי לשמור על איכות. לאחר שהמזון חומם לטמפ' של 80 +מ"צ, יש להגישו מיד מומלץ, עד 15 דקות לאחר החימום כך שהטמפ' של המזון המחומם לא תרד מתחת ל-65 +מ"צ בשום מקרה
- 8.8. מזונות הנאכלים מצוננים או בטמפ' החדר, צריכים להיות נצרכים מהר ככל האפשר, אם ניתן תוך 30 דקות לאחר שהוצאו מהקירור.
- 8.9. מרגע שיחזור המזון יש לאחסן את המזון החם בארון חימום, או המזון יונח במערכות חימום, בסמיכות לזמן ההסעדה בחדר אוכל, לאחר שנבדק ותועד, בכדי לשמור על שרשרת מזון נכונה ולא מזיקה לבטיחות המזון ולסועד, יש לצרוך את המזון לאותה ארוחה בלבד בזמן הקצר ביותר.
- 8.10. כל תהליך של שחזור המזון יתועד וירשם ע"ג טופס שיועד לריכוז שחזור המזון במטבח קצה.
- 8.11. מזון שנראה חשד כל שהוא, ריח רע, חמוץ, תסיסה בנוזלים, או חשש לקילקול, חרוך. אין לצרוך אותו כלל ויש להחזירו למטבח המרכזי ולתעד ע"ג טופס את הליקוי . הערה: כל המזון אשר חומם ולא נאכל, יש צורך להשמידו במייד. לא ניתן להחזירו לאחסון בקירור או לחמם פעם נוספת.
- 8.12. בסוף כל ארוחה יש לדווח למטבח המרכזי על תקלות כל שהם וליקוי מזון שנגרמו משינוע המזון.
- 8.13. יש להיצמד להנחיות ואין לשנותן כלל.**

## 9. הנחיות ואזהרות לטיפול בשאריות מזון

- 9.1. כל מזון אשר חומם ולא נאכל יש להשמידו, לא ניתן להחזירו לאחסון בקירור או לחמם פעם נוספת.
  - 9.2. מזון שנשאר בתחום מטבח הקצה המשחרר שהוכן בשיטת "בשל – צנן" יושמד.
  - 9.3. אין למחזר (חמום שני) כל סוג של מזון מכל סוג אשר הוכן בטכנולוגיה של בשל צנן.
  - 9.4. אין למחזר כל סוג של מנות כבד ו/או כבד קצוץ ו/או כל מנה שלצורך הכנתה השתמשו בכבד.
  - 9.5. אין למחזר כל סוג של מנות דגים מכל סוג שהוא ו/או דגים טחונים ו/או מנות שלצורך הכנתן השתמשו בדגים מכל סוג שהוא ובכל מצב.
  - 9.6. אין למחזר כל סוג של מנות עם בשר טחון חי ו/או בשר טחון מאודה ו/או כל מנה אשר לצורך הכנתה השתמשו בבשר טחון חי או מאודה.
  - 9.7. אין למחזר את כל סוגי המנות כגון ממולאים של ירקות, פירות, בצקים מכל סוג ו/או כל חלופה של מנה אחרת אשר לצורך הכנתה השתמשו בבשר טחון חי או מאודה ו/או במליות של גבינה מכל סוג.
  - 9.8. אין למחזר כל סוג של מנה מוקפצת אשר לצורך הכנתה השתמשו בנתחי בשר.
  - 9.9. אין למחזר כל סוג של פשטידה, קיש ו/או מאפה שלצורך הכנתו השתמשו במגוון של ירקות טריים.
  - 9.10. אין למחזר מאפי פיצה ו/או קלצונה ו/או בצקי שמרים אחרים, אשר לצורך הכנתם השתמשו בבשר טחון טרי ו/או מאודה ובמגוון של ירקות טריים.
  - 9.11. אין למחזר מנות אורז למיניהן אשר לצורך הכנתן השתמשו בחומרים נלווים כגון: קטניות, ירקות ו/או פירות.
  - 9.12. אין למחזר סלטים טריים ו/או סלטים מורכבים אשר לצורך הכנתם השתמשו במיונית ו/או תחליפי מיונית אשר לצורך הכנתם השתמשו בביצה או בחלק ממנה.
10. טפסי דיווח: הטפסים יבנו ע"י הזכייין ויאושרו ע"י מדור מזון וישמרו בתיקים ייעודיים לצורך בקרה ומעקב.
- להלן טפסי דיווח איתם מחוייב לעבוד הזכייין:
- 10.1. טופס בדיקת טמ"פ מזון
  - 10.2. טופס בקרת שינוע מזון .
  - 10.3. טופס קבלת מזון .
  - 10.4. טופס חיי מדד למוצרי מזון
  - 10.5. מעקב טמ"פ חדרי קירור
  - 10.6. טופס תעודת משלוח

נספח ה'משטרת - ישראל  
מדור מזון

## דרישות תברואת מזון מחברות הסעדה אזרחיות

## הפועלות במטבחי "משטרת-ישראל"

- 1. כללי**
- א. טיפול ושמירת מזון שלא בהתאם להוראות מהווה סיכון להרעלות מזון ותחלואת מעיים הנובעות מליקויים בתהליכי שילוח, הובלה, קליטה, אחסון, עיבוד, בישול ושמירת המזון.
- ב. נספח זה בא לקבוע נהלים והנחיות הכוללים את כל נושאי הטיפול במזון החל מקבלתו כמזון גולמי, ועד לניפוקו וכן נושאים תברואתיים נוספים הדרושים להפעלת המטבח.
- ג. נספח זה הינו סיכום של הוראות בנושא תברואת מזון ואינו בא להחליף את פקודות קרפ"ר, נהלי מח"א / מזון, חוקים, תקנות, הנחיות ונהלים של משרדי הבריאות והחקלאות.
- ד. ההוראות בנושא מזון מבוססות על תקנות משרד הבריאות ומשרד החקלאות, פקודות קרפ"ר ונהלי מח"א, תוך כדי התאמה לתנאים המיוחדים ב"משטרת-ישראל". כל הכללים בנוגע לשמירת טמפרטורה, תהליכי עבודה, היגיינה, אחסון, ניקיון וחיטוי חלים גם על מתקני הזוכה בהם מייצרים מנות מוכנות.
- ה. יש לנהוג ע"פ הכללים והעקרונות המותווים בסעיף 6 במפרט בנושא הובלת ואספקת מזון וכן לסעיף 7 במפרט לדגשים הנוגעים לשיטת "בשל צנן".
- 2. מטרה**
- א. מניעת הרעלות מזון ותחלואת מעיים.
- ב. ליצור אחידות בכל הקשור לטיפול במזון בכל המטבחים וחדרי האוכל שמופעלים ע"י חברות הסעדה ב"משטרת-ישראל".
- 3. קריטריונים שידרשו מחברת הסעדה.**
- א. עבודה עפ"י תנאי ייצור נאותים.
- ב. ביצוע בדיקות רפואיות כנדרש לכוח האדם המועסק ע"י הזוכה.
- ג. ביצוע הדרכות לעובדים.
- ד. קיום מערך הבטחת איכות ותיעוד.
- ה. הצבת כ"א מקצועי מתחום ייצור המזון.
- 4. אחריות חברת הסעדה**
- א. החברה הזוכה אחראית על בטיחות מערך המזון עליו היא מופקדת.
- ב. החברה הזוכה תקפיד על ביצוע כל ההוראות וההנחיות הנהוגות במשטרת ישראל.
- ג. החברה הזוכה אחראית ליצור תרחישי עבודה ודפוסי התנהגות בקרב עובדיה במטבח על פי הכללים המקובלים והמפורטים להלן ובכלל זה היגיינה אישית, ציוד ומבנה, אחסון, הפשרת בשר וטיפול במזון.

**5. בקרת חברת ההסעדה ודיווח בתחום תברואת המזון**

- א. הזוכה יאפשר בכל עת ביצוע ביקורות (יזומות, הדרכתיות או פתע) של נציגי מדור מזון או גורמי רפואה משטרתיים או גורמי חוץ שהורשו לבצע ביקורות ע"י מדור מזון, לצורך הדרכה, בדיקה ופיקוח ובכלל זה במתקנים השייכים לו. בין השאר יילקחו ע"פ החלטת מערך הרפואה או ו/דגימות מזון לצורך בדיקת מעבדה, התוצאות יושוו לתקנים מקובלים בתחום המזון במדינת ישראל.
- חריגה בנושא תברואה, פירושה: מזון שהתקבל ואינו ראוי למאכל, מזון שהתקלקל במהלך הייצור ומזון שהוחזק בטמפי לא נכונה.
- ב. ממצאי הדו"ח ידווחו לקצין הניהול, מפקד המתקן או סגנו, למדור מזון, לרופא המרחבי/מחוזי ואחראי המטבח מטעם המשטרה.
- במקרה של קניסת הקבלן כתוצאה מליקוי רשאי הקבלן לעיין בדו"ח כולו.
- ג. הזוכה ידאג לתיקון הליקויים שיצינו בדו"ח באופן מיידי. במידה ולא יעביר הקבלן התייחסות ייקנס הקבלן על העדר מענה ללא קשר לקניסה לליקויים שהנם באחריותו.
- ד. דו"ח תברואה וריכוז בדיקות רפואיות והדרכות לעובדים ישמר בתיק מיוחד במטבח בידי מנהל העבודה מטעם הזוכה. תיק זה ייבדק במהלך ביקורת גורמי מדור מזון או מי שהוסמך לכך.
- ה. על הזוכה לדווח על כל חריגה בנושא תברואת המזון לנציג היחידה ולמדור מזון.

**6. דרישות היגיינה אישית ותברואה מעובדים**

- א. כל עובד עם כניסתו לעבודה חייב להציג אישור כשירות להעסקה במזון, שניתן לו מרופא המשפחה או מרופא תעסוקתי, או כל אישור / בדיקה אחר שייקבע ע"י הגורמים המשטרתיים.
- ב. כל הבדיקות יבוצעו במרפאה ו/או מעבדה שמוסמכים ע"י רשויות הבריאות ומקובלים על מקרפ"ר משטרת ישראל.
- ג. אין להעסיק עובד שלא עמד בבדיקות הנ"ל.
- ד. אישורי רופא יחודשו אחת לשנה, אלא אם כן הזוכה התבקש אחרת.
- ה. יש להקפיד מידי יום על הבדיקות הבאות:
- (1) הקפדה על כללי ההיגיינה האישית.
  - (2) ניקיון כללי של הגוף ובגדי העבודה:
- א) טבחים ועובדי מטבח – לבוש מלא ונקי, כולל: מכנסיים, מקטורן טבחים, מצנפת או כובע טבחים, סינר ונעליים גבוהות בצבע בהיר המקובל בענף ומאושר ע"י מדור מזון או/קרפ"ר.
- ב) לבעליות שיער ארוך, השיער אסוף כובעי רשת אל בד.
- כל העובדים יחבשו כובעים בזמן עבודתם במטבח ובחדר האוכל.
- (3) ניקיון כפות ידיים וגזיזת ציפורניים.
  - (4) תספורת וגילוח.
  - (5) הביגוד יוחלף מידי יום ביומו. בגדי העבודה יסופקו ע"י הקבלן.
  - (6) בדיקת פצעים פתוחים – עובד שיימצא עם פצעים פתוחים ו/או מוגלתיים לא יועסק כלל בעבודה במתקן עד לקבלת אישור בכתב מהרופא.
  - (7) העובד לא יענוד תכשיטים למעט טבעת נישואין, על אצבעותיו ועל זרועותיו.
  - (8) העובד יישאל למצב בריאותו ע"י המנהל המקומי בין אם נציג המשטרה ובין אם נציג החברה, באם סובל מכאבי בטן, שלשולים, הקאות או כאבי גרון.

- 9) אם העובד סובל מאחד הסימפטומים המוזכרים בסעיפים 6 ו/או 8 – יורחק מהעבודה במתקן עד לקבלת אישור בכתב מהרופא שהוא רשאי לעבוד.
- ו. הזוכה חייב לדווח לרופא היחידה על כל עובד מזון שחלה או שנתגלתה תחלואה אצלו כגון: שלשולים, כאבי בטן, מחלת מעיים, מחלת דרכי נשימה ופטריות בידיים. העובד יוכל לחזור לעבוד במזון לאחר שיוצג אישור החלמה מרופא.
- ז. קצין רפואה או כל גורם רפואי אחר יהיה מוסמך להורות מיידית למנהל המתקן לפסול עובד מזון אשר לא עמד בקריטריונים.
- ח. חל איסור מוחלט לעשן במתקן !!!

### 7. שמירת מוצרים בקירור והקפאה

- א. במתקני קירור או הקפאה יקוימו התנאים הבאים:
- 1) תובטח תקינות המתקנים ופעולתם הרצופה.
  - 2) יובטח איטום לשמירת הקור ולמניעת חדירת מזיקים וגורמים מזהמים אחרים.
  - 3) טמפרטורת המקרר וחדר הקירור לא תעלה על 4 + מעלות צלסיוס (מ"צ) מעל לאפס במשך כל זמן האחסנה, וטמפרטורת המוצר המאוחסן בהם לא תעלה על 8 מ"צ מעל לאפס.
  - 4) טמפרטורת המקפיא וחדר ההקפאה לא תעלה על 18 מ"צ מתחת לאפס.
  - 5) במהלך העבודה יוקפד על סגירת דלתות המתקנים והימנעות מפתיחה מיותרת.
  - 6) במתקני הקירור יבוצע ניקיון קפדני במים וחומרי ניקוי מידי יום.
  - 7) הפשרה וניקיון מתקני הקפאה יהיה כמפורט בהוראות היצרן.
  - 8) ובהעדרם ע"פ תוכנית ניקיון אשר תוגש ע"י הקבלן ובאישור מדור מזון טמפרטורת חדרי הקירור / מקררים לא תעלה על 4 + מ"צ ובחדרי הקפאה ומקפיאים לא תעלה על 18 - מ"צ.
  - 9) על כל תקלה יש לדווח מיידית לק' האת"ל או לגורם המתאים, לתיקון וטיפול בתקלה.
- ב. יוקפד על הפרדה בין מזון גולמי למעובד. מצרכי המזון המוכנים יוחזקו במקררים / חדרי קירור נפרדים מהמזון הגולמי, אלא אם כן יינתן אישור בכתב ע"י מדור מזון / קרפ"ר משטרת ישראל או שתנאי המטבח אינם מאפשרים זאת. במקרים אלה תהיה הפרדה של המזון המעובד במדפים העליונים ו/או בצד אחד של המקרר, ואילו המזון הגולמי במדפים התחתונים, או בחלק אַתד של המקרר.
- ג. אחסנת המזון במתקני הקירור וההקפאה (זאת בהתאם לתנאים הפיסיים הקיימים בפועל):
- 1) מזון קפוא יוכנס מיידית עם הגעתו להקפאה. אם הגיעו הפריטים קפואים חלקית או לא קפואים יש לצרוך אותם תוך 24 שעות ממועד קבלתם. אַנן להקפיא מחדש מזון שהופשר.
  - 2) מזון מקורר יוכנס מיידית עם הגעתו לקירור.
  - 3) כל מצרכי המזון יוחזקו בקירור בכלים סגורים תוך הפרדה מוחלטת בין גולמי למעובד (מומלץ מקררים שונים).
  - 4) פריטי המזון יוכנסו למתקנים ללא אריזות (למעט אריזתם הישירה והמקורית).
  - 5) במתקני הקפאה יש להכניס מיידית את פריטי המזון עם אריזתם החיצונית לצורך מניעת הפשרה.

- 6) כל מצרכי המזון יוחזקו מסודרים ע"ג אצטבאות המיוצרות מפלסטיק או מתכת אל-חלד ובגובה של 30 ס"מ לפחות מעל פני הרצפה.
- 7) יימנע מגע מזון בקירות ככל האפשר ועד מרחק של 30 ס"מ ותובטח אליו גישה ישירה.
- 8) אין לאחסן מוצרי מזון מתחת ליחידת הקירור במתקנים.
- 9) מזון מוכן לאכילה או מזון גולמי בהפשרה, יוחזק בכלי אחסון מכוסים.
- 10) מוצרי בשר יוחזקו בנפרד מפירות וירקות.
- 11) מוצרי חלב יוחזקו בהפרדה מלאה ככל האפשר.
- 12) על גבי מיכלי המזון בקירור (גסטרונומים, קופסאות וכו') ירשם סוג המוצר ותאריך היצור.
- ד. פרקי הזמן המותרים להחזקת פריטי בשר גולמי במקרר (4 מע"צ) ביחידה מפורטים להלן:
- 1) לתקופה שלא תעלה על 24 שעות – פריטים רגישים מאוד (עוף, דג, מוצרי בשר טחון).
- 2) לתקופה שלא תעלה על 48 שעות – פריטים רגישים (בשר בקר, חזה הודו).
- 3) לתקופה שלא תעלה על 72 שעות – פריטים עמידים (שניצל מוכן, שניצל צמחי, נקניקיות, נקניק יבש פרוס, בשר מעושן ושניצל דג).
- 4) במקפיאים ובחדרי ההקפאה ניתן לשמור מוצרי מזון לתקופה שלא תעלה על 7 ימים, במטרה לשמור על ניהול מלאי תקין וביצוע FIFO.
- ה. אסורה אגירת מזון מעבר לפרקי הזמן שהוגדרו.
- ו. בכל מקרה אין להשתמש במזון שמועד תפוגת חיי המדף פג, לפי התאריך הרשום עליו.
- ז. יש לנהל מעקב ורישום הטמפרטורה במקררים, חדרי הקירור והמקפיאים. הבדיקה והרישום יתבצעו 3 פעמים ביום: בתחילת יום העבודה, במהלך יום העבודה ובסוף יום העבודה. הרישום יתבצע במחברת מיוחדת (מתקני המשטרה בלבד). במקרה של אספקת מנה מוכנה קרה/חמה הזוכה יציג מערכת בקרה כנדרש.
- ח. במידה ונתגלו חריגות בטמפרטורה במקררים (טמפ' של יותר מ- 4 + מ"צ) או במקפיאים (טמפ' של יותר מ- 18 – מ"צ) יש לדווח לקצין הרפואה היחידתי ולקצין הניהול לתיקון מיידי (מתקני המשטרה בלבד).

**8. אחסנת פירות וירקות**

- א. אחסנת פירות וירקות תיעשה בחדר מיוחד, מאוורר ומוגן בפני מכרסמים וחרקים. מומלץ לשמור את הירקות בקירור במידת האפשר.
- ב. עם קבלתם יבוצע מיון פירות וירקות וכן מידי יום ביומו ויורחקו הרקובים והפגומים שבהם.
- ג. תקופת אחסנת הפירות והירקות לא תעלה על 3 ימים בחודשי החורף ו- 2 ימים בחודשי הקיץ.

**9. חיטוי פירות וירקות**

- א. כל סוג פרי או ירק שיש אפשרות לאוכלו ללא קילוף או בישול לא יאכל אלא אם עבר חיטוי.
- חובת החיטוי חלה על פירות וירקות אלה גם במידה והם לקילוף או בישול טרם צריכתם.
- ב. החיטוי יבוצע בשלבים הבאים:
- 1) מיון הפירות והירקות והוצאת הרקובים מבניהם.

- (2) ניקוי הפירות / הירקות ושטיפה במים זורמים + שטיפה והשרייה בסבון ושטיפה נוספת במים קרים להוצאת הסבון.
- (3) הכנסת הפירות / הירקות לתמיסת החיטוי למשך פרק זמן שיותר בדקות (על פי הוראות היצרן לחומר החיטוי), כך שכל חלקי הפרי או הירק יבואו במגע עם תמיסת החיטוי.
- (4) שטיפת הפירות / הירקות במים זורמים.
- (5) שטיפה וחיטוי הפירות המיועדים למטבחי הקצה ייעשו במטבחי הקצה.
- (6) על הזוכה לספק ברז מינון או/ו כוס מדידה מאושרת לצורך הכנת הריכוז (תבוצענה בדיקות תקינות של ברז המינון). ברז מינון לחיטוי ירקות יהיה מאושר ע"י מכון התקנים.

**10. הפשרת הבשר**

- א. מטבחים שאין להם אישור בישול מיום קודם ואין ברשותם מקפיאים, הפשרת הבשר תיעשה בהתאם למפורט בסעיף 8 ד לפני הגשתו.
- ב. במטבחים בהם אושר בישול מיום קודם, הפשרת הבשר תיעשה לא יותר מ- 48 שעות לפני הגשתו.
- ג. הפשרת הבשר הגולמי תיעשה במקרר נפרד, בטמפ' של עד 10 + מ"צ, כשהחבילות הארוזות בפוליאתיילן יוצאו ממכלי הקרטון ויסודרו בשכבה אחת ע"ג מגשים לקליטת נוזל ההפשרה.
- ד. בשר קפוא שלא הפשיר במידה מספקת בקירור (בטמפ' של עד 10 + מ"צ) ניתן לזרז את הפשרתו ע"י השרייתו במיכל תחת מים קרים זורמים ולא חמים.
- ה. בגמר תהליך ההפשרה לא יישאר הבשר למעלה משעה אחת בחוץ. התיבול יתבצע סמוך לבישול או האפייה (עד שעה). חל איסור לתיבול מבעוד יום.
- ו. בשר קפוא שהגיע מופשר או חשוד כמופשר – אין להשתמש בו כלל.
- ז. הבשר יבושל ביום הצריכה בלבד, אלא אם כן המטבח קיבל אישור לבישול מבעוד יום ע"י מקרפ"ר / מדור מזון.
- ח. במידה ואושר בישול מבעוד יום, יש לפעול בהתאם לפירוט בהמשך בסעיף 16 - "בישול בשר מבעוד יום".

**11. הכנה ובישול מזון :**

- א. כדי למנוע זיהום מזון נוסף יש להפריד לחלוטין בין הכנת המזון הגולמי והטיפול במזון מעובד. לצורך זה יש להקפיד שהטיפול בשני סוגי המזון הנ"ל ייעשה ע"ג שולחנות נפרדים, לוחות חיתוך שונים וסכינים שונים. הזוכה יסמן באופן ברור אזורים ייעודיים במטבח עפ"י הסיווג "טיפול במזון גולמי" וטיפול ב"מזון מוכן לאכילה".
- ב. הסכינים והשולחנות יסומנו בצורה ברורה "גולמי" או "מעובד" בהתאם לייעודם. בהעדר האמצעים המפורטים בסעיפים א-ב יש לפנות לק' הניהול ביחידה.
- ג. בכל מעבר מהכנת מזון גולמי לטיפול במזון מעובד, יש לרחוץ את הידיים במים וסבון ולנגב את הידיים בנייר סופג.
- ד. יש להימנע ככל האפשר ממגע ידיים עם המזון.

- ה. המזון יישמר בכל שלבי עיבודו מכוסה בכלים מתאימים אשר יונחו תמיד על גבי שולחנות ולעולם לא על הרצפה, תוך שמירה בטמפי' המתאימה הרלוונטית לכל שלב ושלב.
- ו. צורות הטיפול המותרות של בשר בקר, עופות ודגים הן: בישול, אידוי או אפייה בלבד, או כל שיטת בישול אחרת שתאושר על ידי מדור מזון. אין לבצע עישון או כבישה.
- ז. המאכלים יבושלו ביום המיועד לאכילתם, במועד הסמוך לארוחה בלבד, אלא אם כן המטבח קיבל אישור לבישול בשר מבעוד יום שאז מלבד השרים כל השאר יוכן ביום הצריכה וסמוך למועד הארוחה או הניפוק.
- ח. לשבתות וחגים בלבד יבושלו המאכלים מבעוד יום. המאכלים הדורשים קירור יוחזקו בקירור בטמפי' שלא תעלה על 4 + מעלות צלזיוס והמאכלים הדורשים חימום בטמפי' מעל 70 + מעלות צלזיוס עד לצריכתם.
- ט. הכנת הסלטים תיעשה ביום הניפוק / הצריכה בלבד, אלא אם כן מכינים סלטים בתחמיץ ולפתנים שאפשר להכינם יום קודם ושומרים אותם בקירור.
- י. תבשילים וסלטים שהוכנו ונשארו, לא יוגשו לארוחה אחרת אלא יושמדו, או ימסרו לעמותות ע"פ נהלי המשטרה, אין להשתמש בשאריות כמרכיבים לתבשילים אחרים.
- יא. לטעימת המאכלים בעת הכנתם ובישולם יש להשתמש בסכו"ם נקי, אין להחזיר סכו"ם לתבשיל לאחר הטעימה. לכל טעימה נוספת יש להשתמש בסכו"ם נקי אחר.

יב. שימוש בביצים:

- 1) יש לבצע מיון ביצים ביחידה עם קבלתן, ולהשמיד ביצים סדוקות או שבורות.
  - 2) חל איסור על הכנת מיונו מביצים ביחידות, בכל עונות השנה.
  - 3) חל איסור על הכנת מנת "ביצת עין".
  - 4) חל איסור על הכנת קרמים וכל מאכל העשוי מביצים שלא עבר בישול או אפייה.
  - 5) הביצים לא יישמרו ביחידה לתקופה העולה על שבוע מקבלתן.
  - 6) אחסון הביצים ייעשה במקום הקריר ביותר במטבח ומוגן מפני מכרסמים ורצוי במקרה. (בהתאם לאפשרויות הקיימות ביחידה)
  - 7) מותר השימוש במיונו מוכן, בתנאי שהובלת הסלט המוכן תעשה בטרמופורטים ברכב מקורר. אם אין אמצעים אלו, לא יוכנו סלטים עם מיונו ליחידות הקצה. השימוש במיונו בקיץ אסור! הן במטבח מבשל והן במטבח קצה.
  - 8) חל איסור על שטיפת ביצים.
- יג. קופסאות שימורי בשר / דגים / עופות יפתחו סמוך לארוחה. משנפתחו – יש לצרוך תוכנן במהלך אותה הארוחה. את השאריות יש להשמיד ולא להשאיר לארוחה הבאה.
- יד. קופסאות שימורי מזון שלא מן החי – משנפתחו ולא הסתיימה צריכתן, תוכנן יועבר למיכל שאינו מחליד (כגון: זכוכית, נירוסטה, פלסטיק) ויוחזק במקרה בכיסוי עד לארוחה הסמוכה. יש לסמן על הכלי את סוג המזון ותאריך פתיחתו.
- טו. מכלים בהם מוחזק המזון בשלבי ההכנה יהיו מכוסים.
- טז. יש לשמור דוגמאות מזון בכלים נקיים ומכוסים מכל פריטי המזון המסופקים למשך 48 שעות. דוגמאות המזון יילקחו בגודל של 150 גרם ממוצעת וישמרו בקירור במקום הקר ביותר במקרה (בטמפי' של עד 4 + מעלות צלזיוס).
- יז. דוגמאות המזון תילקחנה עם פתיחת חדר האוכל מעמדות חלוקת המזון ( ממזון שהונח בפס). יש לוודא כי נלקחו דגימות מכלל פרטי המזון.

**12. חדר האוכל והגשת המזון**

- א. עריכת השולחנות תיעשה טרם כניסת הסועדים ותכלול כלי אוכל (צלחות, ספלים, סכו"ם) ומיכלי שתייה בהתאם לסוג ההגשה הנהוג בחדר האוכל.
- ב. התבשילים יוגשו כשהם בטמפרטורה של 70 מע"צ לפחות. טמפרטורת המאכלים הקרים לא תעלה על 6 מע"צ בזמן ההגשה.
- ג. מאכלים המחולקים לשולחנות/ מונחים בונציות/סלטינות (שהודלקו לפחות שעה לפני הנחת המזון בהם), טרם כניסת הסועדים, יהיו מכוסים.
- ד. לפריטי המזון המוגשים בצלחות קיבוציות תצורף כף או מזלג לחלוקה. אין ליטול מזון מהצלחת הקיבוצית בעזרת כלי אוכל אישיים.
- ה. בחדר אוכל המופעל בשירות עצמי, המזון המבושל יוחזק במתקן הגשה בחימום של למעלה מ- 70 מע"צ והמזון המוגש קר יוחזק במתקן הגשה בקירור בטמפ' של מתחת ל- 6 מע"צ. יש להפעיל במועד את מתקני הקירור והחימום (לפחות שעה טרם הכנסת האוכל למיתקנים).

**13. ניקוי וחיטוי אגפי המטבח****א. מ ט ב ח**

- כל מצרכי המזון וכלי הבישול יוחזקו ע"ג אצטבאות בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה.
- נקודת המים לרחיצת ידיים (קערה + ברז + סבון) לעובדי המזון ביציאה מהשירותים ובאגפים השונים במטבח תהיה מצוידת בסבון, מברשת לציפורניים ובמתקן לניגוב ידיים ע"י נייר- הנ"ל יסופקו על ידי הזוכה.
- הכלים והציוד יעברו תהליך ניקוי יסודי מיד לאחר השימוש בהם. אין להשהותם מלוכלכים למשך זמן העולה על שעה אחת.
- כלי אוכל, ציוד וכלי בישול שלא בשימוש ימצאו במקומם הקבוע כשהם נקיים.
- מצרכי מזון שלא בשימוש לא ימצאו במטבח.
- הרצפה תנוקה ניקוי יסודי ותישטף במים חמים וסבון מידי יום ביומו לאחר גמר העבודה. במטבחים בהם קיימת רצפה עם מקדם חיכוך 10-12R יבוצע ניקוי יסודי של הרצפה במכונת קיטורית לפחות פעם בחודש.
- שולחנות עבודה ינוקו ויישטפו במים חמים וסבון לפני ואחרי כל הכנת מזון על גביהם.
- מגבים לניגוב שולחנות יאוחסנו ויסומנו באופן שונה ממגבים המשמשים לרצפה.
- במידה וניפוק מזון ליחידות משונע, מיכלי השינוע יוחזרו נקיים מהיחידות, אך יחד עם זאת הקבלן יבצע ניקיון יסודי נוסף למיכלים בחדר השטיפה בטרם ימלא אותם במזון.
- באחריות הקבלן לנקות מידי יום את אזור הרמפה בה מקבלים את חומר הגלם, כולל סביבתה.
- באחריות הקבלן לנקות פעם בשבוע את הונטות של המטבחים.
- הוצאת מוצר מזון כל שהוא מהמטבח לשינוע תבוצע אך ורק באמצעות מיכל מבודד.

**ב. מקורים / חדרי קירור, מקפיאים / חדרי הקפאה**

- יש לבצע ניקיון יסודי אחת לשבוע, כולל הוצאת כל מצרכי המזון. הניקיון יתבצע בדפנות המדפים והדלתות באמצעות מים וסבון, או חומר אחר מאושר לחיטוי משטחים הבאים במגע עם המזון.
- יוקפד על ניקיון וסדר בכל המתקנים הנמצאים בחדרי הקירור ובמקפיאים.
- מצרכי המזון יוחזקו כשהם מוגבהים לפחות 30 ס"מ מהרצפה.

**ג. מכשירים / כלי בישול**

- 1) המכשירים וכלי הבישול יוחזקו נקיים על גבי אצטבאות.
- 2) לא יוכנס כלי בתוך כלי. מגשים ותבניות יונחו כשהם הפוכים.
- 3) מכוונת לקילוף ירקות, טחינה ושטיפה ינוקו מידי יום, מיד לאחר כל שימוש ויוחזקו נקיים.
- 4) שטחי ציוד אשר באים במגע עם מזון ינוקו ויחוטאו פעמיים ביום, בתחילת יום העבודה ומיד לאחר גמר העבודה.

**ד. חדר האוכל**

- 1) שולחנות, כסאות וספלים ינוקו ביסודיות לאחר כל ארוחה באמצעות מים וסבון בעזרת מגב גומי (מגב זה יהיה אחר מזה המשמש לניקוי הרצפה). אין להשתמש במטלית לרחיצה או לניגוב פני השולחן.
- 2) אין לשים ספסלים וכסאות הפוכים על פני השולחנות, או על השולחנות כך שרגלי הכסא תבואנה במגע עם משטח השולחן עליו אוכלים.
- 3) רצפת חדרי האוכל תישטף במים וסבון לפחות פעם אחת ביום. ניקיון יסודי של דלתות, חלונות, כסאות וכדו' יתבצע פעם בשבוע.
- 4) כל כלי האוכל יעברו חיטוי פעם בשבוע ע"י אבקת הלבנה ומים קרים.
- 5) פעם בחצי שנה לפני ראש השנה ולפני חג הפסח יבוצע על חשבון הקבלן פוליש באמצעות מכוונת פוליש בחדר האוכל וקרצוף הרצפה במטבח באמצעות מכוונה.

**ה. תוכנית ניקיון**

הזוכה ידאג לפלקט רחיץ בולט שיתלה במטבח בו יפורטו כל האגפים והמכשירים דורשי ניקיון סוג החומר ותדירות הניקיון. נוהל הניקיון יאושר ע"י מדור מזון בכפוף למסמך זה.

**14. אחסון המזון**

- א. "מנות קשות" תוחזקנה באריזותיהן המקוריות, ע"ג מדפים ומשטחים מוגבהים מהקרע 30 ס"מ לפחות ומרוחקים מרחק דומה מהקירות.
- ב. מוצרי מזון יבשים המוחזקים בתפוזרת (כגון: קטניות, סוכר, קמח וכדו'...) יאוחסנו בתוך פחי עיסית נקיים ואטומים ובחדרים מאווררים. על גבי כלי האחסון יצוין סוג המוצר.
- ג. ירקות ופירות יעברו בירור עם קבלתם, להרחקת הרקובים והפגומים. אחסנתם תתבצע במחסן או במתקן קירור ייעודיים. המיכלים יונחו ע"ג מדפים או משטחים המוגבהים מהקרע ומרוחקים מהקירות והתקרה. יובטח מרחק סביר בין מיכל למיכל לצרכי אוורור נאות של המוצר.
- ד. מנות טריות (בשר, חלב, סלטים וכדו'...) יועברו מיידית עם הגעתם למתקני הקירור המיועדים להם.
- ה. לחם יישמר בארונות מתאימים ומוגנים בפני חדירת מזיקים.
- ו. חומרי ניקוי יאוחסנו בנפרד ממצרכי המזון.

**ז. תפעול המחסנים**

- 1) מצרכי מזון המיועדים לבישול והכנה יוצאו מאריזותיהם המקוריות עוד בהיותם במחסן ויועברו בתוך כלי קיבול נקיים לאגפי הבישול וההכנות.
- 2) יוקפד על הכלל: "ראשון לפוג תוקפו – ראשון יוצא".
- 3) פחים יירחצו ויחוטאו ביסודיות טרם מילויים מחדש. וכן, יוקפד על ייבושם לפני מילויים.

- (4) רחיצת וחיטוי הפירות והירקות תיעשה באגף נפרד המשמש למטרה זו בלבד. מודגש כי אין להכניס מוצרים אלו לאגפי ההכנות והבישול, אלא אם עברו רחיצה וחיטוי.
- (5) אריזות ריקות (כגון: שקים, ארגזים וכדומה) יועברו לאגף ייעודי למטרה זו, מחוץ לתחומי המטבח. יוקפד כי האריזות תהיינה נקיות מכל שיירי מזון.
- (6) לקראת ביצוע הדברה בריסוס במחסני המזון, המחסנים יפונו מכל תכולתם וינוקו ביסודיות. החזרת מצרכי המזון למחסן תיעשה רק לאחר 6 שעות מגמר ביצוע ההדברה או בהתאם להנחיות של המדביר.

**15. בישול מבעוד יום**

ככלל, חל איסור לבשל מזון ביום שלא ביום צריכתו, למעט הכנות לבישול ליום המחרת.

כעיקרון, בישול בשר מבעוד יום יתבצע במטבחים להם יש ציוד מתאים, כגון: משב קירור ושטחי אחסון בקירור וציוד לשחזור מזון (כגון קומביסטימר). במטבחים בהם השיטה הינה "מנה מוכנה קרה/חמה" מותר כאמור לבשל בשיטת " בשל צנ" ובלבד שהוצהר על כך מראש או אושר ע"י מדור מזון במהלך ההתקשרות ובתנאי שהוכיח הזוכה את כושר הייצור והידע הנדרשים.

**17. בישול בשר מבעוד יום**

- א. ככלל חל איסור על בישול מבעוד יום במטבחי משטרת ישראל (למעט לשבת וחג). ניתן לבצע הכנות מוקדמות בלבד ובכפוף לציוד ושטחי האחסון הקיימים.
- ב. בישול בשר מבעוד יום יותר לאחר אישור בכתב של קרפ"ר ו/או מדור מזון ובתנאי שקיים ציוד מתאים יבוצע לפי השלבים הבאים:
- (1) הפשרת הבשר הגולמי תיעשה בקירור. חבילות הבשר יוצאו מאריזות הקרטון ויסודרו ע"ג מגשים או תבניות בחדר הקירור (בטמפ' עד 4 + מ"צ).
  - (2) הכנה לבישול – הבשר יוצא מחדר הקירור לשולחן בהדרגה, בהתאם לקצב ההכנה ויועבר ללא השהייה לטיפול בחום.
  - (3) טיפול בחום – ייעשה בתהליך רצוף.
  - (4) קירור ראשוני – לאחר הטיפול בחום יסודרו נתחי הבשר המבושלים בתבניות, בשכבה אחת ויוכנסו מיד לקירור ראשוני מהיר במשך 40 דק' לכל היותר עד לטמפ' של 8 + מ"צ, או בשיטה אחרת שתאושר ע"י מדור מזון.
  - (5) לאחר קירור ראשוני יועברו נתחי הבשר לקירור במקרר (בין 4-0 מע"צ).
  - (6) קירור במקרר – לאחר הקירור הראשוני יוכנסו תבניות הבשר לקירור במקרר אחר מזה ששימש להפשרת הבשר הגולמי. התבניות תסודרנה ע"ג המדפים בצורה שתמנע זיהום משני, ותוחזקנה במקרר עד למחרת היום, מועד חימום הבשר מחדש.
  - (7) רוטב – יש לצקת למיכלים בהם עומק הנוזל לא יעלה על 15 ס"מ ולהכניס לקירור.
  - (8) ביום הצריכה, סמוך לארוחה, יוצא הבשר בהדרגה מקירור לפריסה וחיתוך בהתאם לקצב העבודה, והמנות תסודרנה בתבניות.
  - (9) במהלך הפריסה / החיתוך למנות תושלם הכנת הרוטב "עיבוי" והרתחתו. את הרוטב יש לצקת על מנות הבשר בתבניות ולהכניסן מיד לחימום בתנורים שחוממו מראש.
  - (10) חימום חוזר – הבשר יחומם לדרגת רתיחה ויישמר בטמפרטורה זו 20 דקות לפחות.
  - (11) שמירה בחום - לאחר החימום בטמפ' רתיחה יוחזק הבשר בחום מעל 70 + מע"צ עד לגמר ההגשה.
  - (12) חלוקה – הוצאת הבשר בחימום לחלוקה תיעשה בהדרגה לפי קצב ההגשה.

- ג. מטבחים מבשלים המנפקים את המזון, באחריותם לבצע עד סעיף 10 כולל. ניפוק המזון ממטבחים אלו יתבצע בטמפ' גבוהה מ- 70 + מע"צ.
- ד. באחריות היחידה המקבלת את המזון או הקבלן המגיש את המזון לבצע את סעיפים 11-12 לפני הגשת הבשר.

### 16. תנאי תברואה להובלת מזון

- א. המזון יאוחסן בגסטרונומים מתאימים או בכלי קיבול אחרים כשהם מכוסים בנייר פרגמנט ונייר כסף שמעליהם או מכסה אטום לשמירה ומניעה שפיכת נוזלים..
- ב. הגסטרונומים יכנסו לתוך מיכלי בידוד ("טרמופורטים") השומרים על הטמפ' לאורך זמן.
- ג. מיכלי הבידוד יהיו נקיים ותקינים, ובעלי מכסים הנסגרים כשורה.
- ד. מיכלי הבידוד ינוקו מידי יום משאריות המזון, ביחידה המקבלת (מטבח מחמם) במידה ואינם מוחזרים באותו היום למטבח המבשל.
- ה. ובמטבח המבשל במידה והם חוזרים באותו היום.
- ו. בעת העמסת והובלת המיכלים יוקפד על הפרדה בתוך המיכלים וביניהם יוקפד על הפרדה בין מזון חם וקר.
- ז. שינוע המזון יהיה בהתאם לתקנות משרג הבריאות.
- ז. טמפרטורת הובלת המזון:
- 1) מאכלים המוגשים חמים, יובלו ויוגשו בטמפ' של 70 מע"צ לפחות.
  - 2) מאכלים המוגשים קרים, יובלו ויוגשו כשהם בטמפ' של 5 מע"צ לכל היותר.
  - 3) הובלת מזון קפוא בטמפ' של 18 – מע"צ לפחות.
- ח. הרכבים להובלת מזון, יהיו רכבים מסחריים, סגורים ובעלי קיבול מספיק לקליטת כל מיכלי המזון שעל היחידות לקבל.
- ט. ברכב שמוביל מזון אין להוביל כלל מוצרי נפט, חומרי הדברה, חומרי ניקוי או כל מוצר כימי אחר או מוצר המדיף ריח.
- י. בעת הובלת המזון, לא תובל כל אפסניה אחרת או/ו נוסעים. והוא יועד במהלך נסיעה זאת להובלת מזון בלבד!
- יא. בעת הובלת מזון יש להגיע אל היחידה בדרך הקצרה והמהירה וללא כל עיכובים.
- יב. הרכב יישטף מידי יום במים ובדטרגנטים מאושרים.
- יג. לא יאושר לשימוש רכב המוביל חומרים כימיים, בעלי חיים או כל הובלה שעלולה לסכן את בריאות השוטרים בשעות בהם אין הוא עוסק בהובלת מזון.
- יד. רוטב ישונע בכלי נפרד תוך שמירה על הכללים הנדרשים.
- טו. עוגות ודברי מאפה יארזו בכלי קיבול סגורים ונקיים.
- טז. מזון בשיטת "בשל צנן" ישונע ברכב יעודי בטמפרטורות תקניות, במקרה של רכב קירור יבוצע השינוע תוך עמידה בת"י 1291 – רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת או ברכב ייעודי באמצעות ארונות חימום.
- יז. בנקודות הקצה ימולא טופס בקרת מזון מוכן משונע.

### 19. להלן דרישות ממתקן הייצור והיצרנים במקרה של רכש מנה מוכנה קרה/חמה ואספקת

#### מנות חמות

#### למבצעים ומנות לאירועים.

- א. המתקן/נים המוצע/ים יהיו בעלי רישיון יצרן תקף של משרד הבריאות, תעודת כשרות תקפה ע"י רבנות מוכרת (שיטת "מנה מוכנה קרה/חמה").

- ב. הוצאת המזון ליחידות המשטרה תהיה לכל היותר משני מתקנים בעלי יכולת ייצור מוכחת.
- ג. למתקן מערך הבטחת איכות מוכח ומוכר במשך שנה לפחות: ISO 9001:2008 בתחום המזון ו/או G.M.P ו/או HACCP.
- ד. בכל מתקן קיים גורם האחראי על תחום הבטחת איכות.
- ה. ינוהל תיק מסודר בו רשומים שמות היצרנים/ספקים של פרודוקטים בצירוף רישיון יצרן/ייבוא, תעודת כשרות, תעודות ורישיונות של הבטחת איכות.
- ו. אספקת בשר, עופות ודגים יסופקו ע"י יצרנים מאושרים בעלי מנגנון הבטחת איכות מוכר במדינת ישראל (ואישורי משרדי ממשלה הנוגעים: בריאות, חקלאות) וכמפורט בסעיף ג' לעיל.
- ז. חלב על כל מוצריו וסלטים מצוננים ירכשו ויסופקו ממפעלים בעלי מערכת הבטחת איכות מוכחת כמפורט בסעיף ג' לעיל.

## 20. דרישות מיקרוביאליות

- א. כל מוצרי המזון המסופקים למשטרת ישראל ע"י הזוכה, במסגרת ההתקשרות, יעמדו בדרישות המיקרוביאליות המופיעות בחוקים, הצווים והתקנות ובתקנים הישראליים, במידה וקיימים, לסוג מזון זה.
- ב. תבלינים שיסופקו למשטרה מהם יתובל האוכל יהיו בעלי רמות המיקרוביאליות ע"פ התקן הישראלי. במידה וכדי לעמוד ברמת התקן הרלוונטי יעברו עיקור באמצעות הקרנה יסומנו ע"פ חוקי ותקנות משרד הבריאות.
- ג. במקרים בהם פורסם תקן ישראלי חדש למוצר מזון, שמורה למשטרת ישראל הזכות להחליט האם לאמץ את הדרישות המיקרוביאליות המופיעות בתקן, אלא אם תקן זה הוכר כתקן מחייב ע"י הרשויות הממשלתיות.
- ד. במסגרת תוכנית הבטחת איכות של הספק, יבנה הספק תוכנית דגימה לבדיקה מיקרוביאלית של מוצרי המזון. על תוכנית הדגימה להכיל עבור כל קבוצת מזון את שם המוצר, סוגי הבדיקות ותדירות ביצוען. תוכנית הדגימה תאושר על ידי משטרת ישראל ויועבר דיווח אחת לרבעון למדור מזון / ק' תזונה ארצי.
- ה. בדיקות מיקרוביאליות תבוצענה במעבדה המוסמכת לביצוע אותן הבדיקות ע"י הרשות להסמכת מעבדות.
- ו. קביעת ערכים לחריגות מיקרוביאליות במוצרי מזון ותוכנית הטיפול בחריגות תוגדר בתוכנית הבטחת האיכות של הספק.
- ז. עבור כל חריגה מיקרוביאלית תפתח פעולה מתקנת בהתאם לנוהלי הבטחת האיכות, וידווח מיידית למשטרת ישראל/ מדור מזון.
- ח. כל החריגות תתועדנה בתיק ייעודי וישמרו למשך שנה לפחות.
- ט. בהעדר תקן רשמי לחריגות מיקרוביאליות, להלן ההגדרות לפיהן תיקבע החריגה במשטרת ישראל:
  - 1) ספירה כללית: עד 1000/ידיים או בסווב משטח או ציוד \*\* (עד 10/סמ"ר) דיגום של 100 סמ"ר = 1000/ סווב.
  - 2) ספירה של קוליפורמים: עד 100/ידיים או בסווב משטחים או בציוד.
  - 3) ספירה אשרישיה קולי (e.coli): פחות מ 10/ ידיים או בסווב משטח או בציוד.
  - 4) ספירה סטאפילוקוקוס אאוראוס: פחות מ/10 ידיים או בסווב משטח או ציוד.

נספח ו'הנחיות לתפריט -דגשים לתכולת הארוחות:

1. להן הצעות בלבד, מהם ניתן להרכיב תפריט ובצורות הכנה שונות. ניתן להוסיף פריטים ומנות שאינן מופיעות ברשימה הנ"ל ובלבד שיעמוד בכל תנאי מכרז זה והדבר יהיה מקובל הן על היחידה והן על מדור מזון. ניתן להשתמש ברשימה זו לצורך בניית מגוון המנות.

2. ביצים – חביתה/חביתה עם תוספות /ביצה קשה/מקושקשת/שקשוקה וכו'.

3. גבינות – לבנה, מלוחה, קוטג', צהובה, משולשת, מותכת, שמנת-(באחוזי שומן שלא יעלו על 9%), גבינות רכות עם תוספות (ב-9% שומן נמוכים) וכו'.

4. מנה עיקרית בשרית :

ניתן להכין במגוון אופני הכנה שונים, והשלמות קלסיות שונות להרכב המנה

מגוון מנות חלבון עקריות :

עופות: כרעיים עוף, ירכיים עוף, שוקיים עוף, חזה עוף ללא עצמות, חזה עוף עם עצמות, כרעיים עוף ללא עצמות, רצועות חזה עוף, קציצות עוף, שניצל עוף מצופה, סטיק עוף, שיפודי עוף.

הודו: חזה הודו, שוק הודו, שווארמה הודו, קוביות הודו, שיפודי הודו, שיפודי שווארמה, כנפי הודו, רצועות שווארמה, קציצות הודו, שניצל הודו מצופה.

בשר בקר: גולש בקר, בקר צלוי, רצועות בקר, קרווין בקר, ביג המבורגר, קציצות בקר ממולאות בטחינה, סטייק בקר, בקר מס' 4-6-5, בקר מס' 10-3.

דגים: סלמון נורבגי, נסיכה, סול, פילה אמנון, מרלזזה, מושטים (אמנון שלם).

5. תוספת פחמימות :

ניתן להכין במגוון אופני הכנה שונים, והשלמות קלסיות שונות להרכב המנה

הצעות למגוון פחמימות משולבות:

תפוז"א: אפוי קוביות, עגול קטן עם קליפה, פרוס, ירח, ציפס, מחית פירה, בטטה.

אורז: אורז מלא, אורז בר, יסמין לבן, אורז עגול.

פסטה: פתיתים, ספגטי, כונכיות, מקלוניס חלולים, איטריות רחבות, איטריות דקות, עלי לזניה, רביולי.

דגנים: קוסקוס/מלא, בורגול, כוסמת, קינואה, דגנים מעורבים, חיטה, כוסמת.

במסגרת אספקת המזון אין לנפק מוצרים המכילים פול או כל חומר אחר שיכול לגרום לרגישות דומה.

6. מנות צמחוניות/טבעוניות :

ניתן להכין במגוון אופני הכנה שונים, והשלמות קלסיות שונות להרכב המנה

הצעות למגוון מנות צמחוניות:

קציצות תפוז"א עם אבקת חומס, ירקות ממולאים עם קטניות ואפונה, פשטידת עדשים וירקות, פתיתי סויה מוקפצים בירקות, טופו מוקפץ בירקות, פשטידות, קציצות ירק, שניצל טבעול, קישים, לזניה.

7. ירקנית – טרי+ירקות קפואים, לדוגמא:

ניתן להכין במגוון אופני הכנה שונים, והשלמות קלסיות שונות להרכב המנה  
**הצעות למגוון ירקנית חמה משולבת:**  
**ירק טרי:** חציל קלוי ברוטב, עגבניה צלוייה, קישואים, דלעת, קלחי תירס, בטטה, כרוב לבן, גזר, בצל, פיטריות, כרפס, במיה, מגוון ירקות אנטי פאסטי.  
**ירק קפוא:** קלחי תירס, גרגירי תירס, שעועית ירוקה, שעועית צהובה, גזר גמדי, לקט ירקות, ברוקולי, כרוב ניצנים, קישואים, פולי סויה, במיה, פיטריות, גזר פרוס, גזר קוביות.  
**ירק משומר:** פיטריות, גרגירי תירס, גזר קוביות, שעועית ירוקה, שעועית צהובה, עגבניות שלמות, קוביות עגבניות, אפונה וגזר, אפונה.

8. סלטים, לדוגמא:

ניתן להכין במגוון אופני הכנה שונים, והשלמות קלסיות שונות להרכב המנה  
**הצעות למגוון סלטים:**  
 ירקות טרי, פטריות, חומס, טחינה, עגבניות שרי ברוטב, טורקי, קולסלו, עלי תרד, עלי ביבי, עלי מנגולד, עלי רוקאט, סלק אדום, סלרי, חסה, מלפפונים, כרוב לבן עם גזר, קולורבי, חציל טבעי, חציל מטוגן פקנטי, חציל במיונז, חציל בטחינה, קוסקוס עם ירקות, גזר מזרחי, גזר מתוק מגורד, אפרסמון, וולדרוף, פלפל חריף קלוי, גזר צימוקים ואננס, קישואים בויניגרט, קישואים, ניסוואז, קוביות עגבניות עם שום ופלפל חריף, טבולה בורגול, פלפל קלוי צבעוני, צנון + גזר במיונז, חציל מזרחי, מטבוחה, כרוב שוודי אדום, אבוקדו, רוסי תפוי"א, קינואה + ירקות, חיטה + צימוקים ובצל.

9. מרקים, לדוגמא:

ניתן להכין במגוון אופני הכנה שונים, והשלמות קלסיות שונות להרכב המנה  
**הצעות למגוון מרקים:**  
 ירקות, בצל, אפונה, שעועית, עדשים, עגבניות, פיטריות, סלרי, תפוי"א, חומס, מיניסטרונים, דלעת, קישואים, כרישה, סולת, גזר + עדשים, גריסים, חיטה.

## תפריט משטרה 1

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת- תפוזות
מנה בשרית	מרק	עגבניות	גריסים	ירקות עשיר	אפונה	תירס	מרק עוף עם נטיפי ביצים
	בקר	בקר מעורב סטיקית חצות	גולש בקר נוסח הבוקרים	בקר ברוטב ברביקיו	פלפל ממולא בבשר בקר	בקר בסגנון שנחאי	-----
	עוף	כרעיים אסטרזי	עוף שלם בגריל	חזה עוף מוקפץ עם ירקות	שוקיים בסויה ודבש	רצועות עוף סיני פיטריות	עוף צלוי
מנה צמחונית/טבעונית	הודו	חזה הודו בנוסח סיני	חזה הודו ברוטב פטריות	חזה הודו בטמפורה	חזה הודו בגריל	שיפודי הודו בגריל	פופייט הודו ממולא בפטריות ובשר בקר
	דגים	אמנון ברוטב מזרחי	פילה נסיכה אפוי עם ירקות	קציצות דגים ברוטב פיקנטי	פילה סלמון עם עשבי תיבול	פילה מרלוזה מטוגן	מנה ראשונה חריימה נסיכת הנילוס
תוספת עשירה בפחמימות	1	קציצות דלעת ופתיתי סויה	מאפה פילו עדשים וירקות אפויים	מוסקה צמחית	קציצות טופו ועשבי תיבול	פסטה בולונו צמחי (סויה)	פשטידת מעקודה תפוז"א ופטרזיליה
	2	אורז לבן מוקפץ עם ירקות שורש	מגידרה	אורז לבן עם בצל ועשבי תיבול	אורז מוקפץ בסגנון סיני	אורז אשפולב	אורז לבן עם שקדים וצימוקים
ירק חם	1	דואט תפוח אדמה ובטטה בתוספת בצל	בורגול עם ירקות	פסטה מלאה ברוטב עגבניות	פתיתים עם עדשים ובצל	קוסקוס משולב	מפרוס תפוז"א במילוי צמחוני
	2	שעועית ירוקה מוקפץ בסגנון אסייתי	אנטיפסטי בתנור	אפונה וגזר	במיה ברוטב עגבניות	ירקות מאודים קישואים, גזר, דלעת, סלרי וחומס	גזר צימעס עם שזיפים
סלט ירקות	1	סלט ישראלי עם פטרוזיליה ושבבי בצל סגול	סלט עגבניות עם פלפל חריף	סלט שורשים סלק, גזר, קולרבי חי בתחמיץ ותפוז"ע גרנד	טריו פלפלים בתחמיץ לימון ועשבי תיבול	חמוצים יפני	חמוצים יפני
	2	סלט חמוצים יפני	שומר עם פלפל אדום	סלק חי בתיבול לימוני	גזר עם צימוקים	חסה עם רצועות קולרבי מלפפון ירוק	סלט מלפפון עם בצל סגול
	3	סלט מלפפונים ויאטנימי עם שומשום	סלט גזר חי עם אריסה	חסה ורוטב צרפתי על בסיס חרדל מוגש עם קרוטונים	מלפפונים ושמיר עם רצועות גמבה אדומה	מלפפון ועגבנייה	סלט חסה ממיזזה עם עגבניות שרי בוינגרט שום
	4	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה
סלט מורכב	1	קינואה עם צימוקים	טבולה	עדשים שחורים עם בצל סגול, פטרוזיליה, פלפל אדום, שמן זית ולימון	תירס מקסיקני	תפוחי אדמה מתובל בעשבי תיבול ושמן זית	כבד צמחי עם חציל וקישואים
	2	חומס עם גרגירי חומס	חומס עם לימון חריף ושמן זית	חומס טבעי	חומס בתוספת טחינה	חומס עם גרגירי חומס	חומס מסבחה
	3	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	מטבוחה משודרגת
סלט ספק (מוכן)	1	סלט חצילים קלוי	מטבוחה	גזר מרוקאי	חצילים פיקנטי	כרוב כבוש	סלט סלק משודרג עם לימון וכמון
	2	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	עוגת קראנץ'

יש להוסיף : סחוג / קטשופ / מיץ לימון / שמן זית / רטבים לייט (אלף האיים, שום שמיר, וינגרט)  
שניצל ושניצל סויה ישמרו במקפיא לסועדים אשר אוכלים רק מוצר זה  
ביום שישי יוגשו חלה ויין לקידוש

תפריט משטרה 2

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת - תפוזות
<b>מרק</b>		מרק בצל	מרק אפונה	שעועית בשילוב שעועית לבנה ואדומה	מרק חרירה	צח עם אטריות	מרק עדשים ירוקות בניחוח כמון
<b>מנה בשרית</b>	<b>בקר</b>	רצועות בקר ברוטב סצ'ואן	קדרת בקר עם ירקות שורש	נתחוני בקר עם פלפלים	סטייק אסטרוי	גולש בקר ברוטב פטריות	סופריטו כתף בקר
	<b>עוף</b>	שוקיים ברוטב ברביקיו	כרעיים עוף ברוטב פטריות	עוף שלם בגריל בתיבול קטשופ, סויה וגיינג'ר	כרעיים עוף ברוטב ציילי עם שעועית אדומה	רבע עוף ממולא באורז ופטריות	בלוטין שורי עוף ממולא בפטריות שמפניון ועשבי תיבול
	<b>הודו</b>	שיפודי הודו בגריל	חזה הודו בגריל עם פלפלים מוקפצים	שווארמה הודו מוקפצת עם בצל	נתחי הודו על הגריל בסגנון מזרחי	שניצל הודו עם שומשום	-----
	<b>דגים</b>	פילה סלמון עם עשבי תיבול	פילה מרלזזה מטוגן	חריימה נסיכה	אמנון ברוטב לימון בעשבי תיבול	בקלה צעיר עם ירקות מוקפצים	<b>מנה ראשונה:</b> פילה סלמון בגריל עם עשבי תיבול
<b>מנה צמחונית/טבעונית</b>		מוקפץ סיני עם ירקות ופתיתי סויה	בורגר עדשים ובצל סגול	מוסקה צמחונית/טבעונית עם טופו	לזניה סויה עם רויאל עגבניות	פלפל ממולא בסויה בטעם בקר מוגש עם רוטב עגבניות	קוקי סבזי – חביתיות ירק פרסיות
<b>תוספת עשירה בפחמימות</b>	<b>1</b>	אורז אשפלו	אורז עם אפונה ושמיר	אורז צהוב עם שעועית חומה	אורז אדום	אורז מלא עם גזר מגורד, תירס ובצל	אורז פרסי עם נגיעות כורכום, צימוקים ושקדים
	<b>2</b>	פתיתים מלאים וירקות	פסטה ברוטב עגבניות	בורגול עם בצל מטוגן ועשבי תיבול	קוסקוס מלא	דואט תפוח אדמה בטטה עם רוזמרין	גולש תפוח"א עם פלפל שומה
<b>ירק חם</b>		כרוב מאודה	שעועית צהובה	דלעת אפויה עם גזר ברוטב ציילי מתוק	ירקות לקוסקוס עם חומס	שעועית ירוקה מוקפצת עם שרי ושומשום	אפונה ושעועית ירוקה מוקפצים עם נענע לימונית
<b>סלט ירקות</b>	<b>1</b>	ירקות עם שבבי גזר	ירקות עם כרוב סגול	ירקות קצוץ	ירקות ישראלי עם בצל	ירקות קצוץ עם פטרוזיליה	פרוסות חציל בויניגרט
	<b>2</b>	סלט שורשים צנון קולרבי וכוסברה	פלפלים בצבעים מוגש עם חומץ בלסמי מצומצם	כרוב בסגנון סיני מעוטר בשומשום קלוי	סלק מרוקאי עם עלי סלרי	רצועות גזר עם לימון וכמון מעט ציילי חריף	חמוצים מעורבים
	<b>3</b>	סלט שעועית ירוקה מוקפץ עם סלרי	סלט שומר עם זרעי כמון	סלט טרשי דלעת פיקנטית	סלט כרוב אדום חמוץ מתוק	סלט חסה עם פלחי תפוז	סלט עגבניות עם פלפל חריף וכוסברה
	<b>4</b>	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה
<b>סלט מורכב</b>		קינואה עם אפונה נענע וחמוציות	ירקות וגרגירי חומס בצל סגול ברוטב טחינה	וולדרוף עם שמנת צמחית	תפוח אדמה בסגנון רוסי	סלט עדשים שחורים וקוביות בטטה	סלא תפוחי אדמה עם שמן זית וחמוצים
<b>סלט ספק (מוכן)</b>	<b>1</b>	חומס עם גרגירי חומס	חומס טבעי	חומס עם לימון חריף ושמן זית	חומס עם גרגירי חומס	חומס טבעי	חומס עם גרגירי חומס
	<b>2</b>	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה
	<b>3</b>	מטבוחה	חצילים יווני	גזר מרוקאי	פלפלים בתחמיץ	חמוצי הבית	מטבוחה משודרגת
<b>קינוא</b>		פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	עוגת קראנץ'

יש להוסיף : סחוג / קטשופ / מיץ לימון / שמן זית / רטבים לייט (אלף האיים, שום שמיר, ויניגרט)  
שניצל ושניצל סויה ישמרו במקפיא לסועדים אשר אוכלים רק מוצר זה  
ביום שישי יוגשו חלה ויין לקידוש

תפריט משטרה 3

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת - תפאורת
<b>מרק</b>		מרק כתום בטטה דלעת גזר	מרק עדשים ירוקות בניחוח כמון	מרק חומוס חמצמץ בסגנון מרוקאי	צח עם קרוטונים	מרק תפוחי אדמה ושמיר	מרק ירקות ברנזאז בתיבול פטרוזיליה ועגבנייה קונקסה
<b>מנה בשרית</b>	<b>בקר</b>	גולש הונגרי	סטייק בקר ברוטב פטריות	פלפל ממולא בבשר בקר	צלי בקר עם פירות יבשים	אסאדו בקר ברוטב ברביקיו	
	<b>עוף</b>	כרעיים עוף ברוטב זיתים	כרעים ממולאים באורז ואגוזים ועגבניות קצוצות	שוקיים מצופים בקרסט עשבי תיבול ופרורי לחם	כרעיים עוף בקייג'ין	עוף שלם בגיינג'יר ודבש (פירוק לפני הסועד)	כרע עוף ממולא באורז וביצים מקושקות ושקדים קלויים
	<b>הודו</b>	סטייק הודו עם עשבי תיבול	שיפודי הודו בגריל בתחמיץ מזרחי	מעורב ירושלמי על פלנציה עם רצועות בצל	רצועות חזה הודו בסגנון סיני	שווארמה הודו עם פיתה וסומק	סטייק שווארמה הודו
	<b>דגים</b>	נסיכה ברוטב פלפלים	פילה סלמון בגריל עם עשבי תיבול	אמנון שלם אפוי בתנור	סול מטוגן	פילה אמנון ברוטב צילי וסויה	<b>מנה ראשונה:</b> נסיכה ברוטב אוריאנטלי
<b>מנה צמחונית/טבעונית</b>		לזניה מפתיתי סויה	פשטידת גזר וקישואים	קציצות עדשים שחורות ברוטב עגבניות	מאפה כתום ופתיתי סויה	לביבות בטטה עם רוטב שום חמצמץ	קובה סלק צמחוני במילוי סויה
<b>תוספת עשירה בפחמימות</b>	<b>1</b>	אורז צהוב	אורז לבן עם שבבי שקדים	אורז עם אפונה וגזר	מג'דרה	אורז עם עשבי תיבול	אורז עם תירס ושמיר
	<b>2</b>	בורגול עם בצל מטוגן	קוסקוס מלא	חיטה עם עדשים חומות	תפוחי אדמה עם בצל ורוטב צילי מתוק	פסטה מלאה ברוטב פסטו	תפוי'א פראזין בתוספת טימין
<b>ירק חם</b>		גזר גמדי מתקתק	ירקות לקוסקוס עם חומוס	כרוב לבן עם עגבניות	קישואים קלויים ופלפלים	שעועית ירוקה מוקפצת בסגנון סיני	גזר מתוק עם שזיפים שחורים ויין אדום
<b>סלט ירקות</b>	<b>1</b>	ירקות עם כרוב לבן	ירקות קצוץ עם בצל סגול	ירקות עם רצועות גזר	ירקות ישראלי	ירקות עם פטרוזיליה ושמן זית	סלט סלק עם גזר מתקתק
	<b>2</b>	עגבניות עם פלפלים חריפים	סלק צנון עם לימון ועשבי תיבול	מלפפונים עם שמיר	סלק עם בצל ופטרוזיליה	שומר עם לימון ורצועות גזר מוחמץ	סלט ראש שומר
	<b>3</b>	סלט גזר ומלון עם נענע	כרוב וגזר בתחמיץ	חסה עם רוטב שום	סלט כרוב לבן עם קארי ופטרוזיליה	סלט ירקות פטוש	חמוצים פיקלס
	<b>4</b>	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה
<b>סלט מורכב</b>		סלט חיטה עם ירקות בניחוח הדרים	טבולה עם צימוקים מושרים במיץ ענבים	סלט תפוחי אדמה עם תירס	עדשים עם פטרוזיליה ונענע	סלט אטריות אורז מוקפץ עם ירקות	סלט חצילים מעזוקה
<b>סלט ספק (מוכן)</b>	<b>1</b>	חומוס טבעי	חומוס בתוספת טחינה	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס עם לימון חריף ושמן זית	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס טבעי
	<b>2</b>	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה ירוקה
	<b>3</b>	כרוב כבוש	חציל פיקנטי	מטבוחה	חציל קלוי	כרוב אדום בתחמיץ	מטבוחה משודרגת
<b>קינוח</b>		פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	עוגת קראנץ'

יש להוסיף: סחוג / קטשופ / מיץ לימון / שמן זית / רטבים לייט (אלף האיים, שום שמיר, ויניגררט)  
 שניצל ושניצל סויה ישמרו במקפיא לסועדים אשר אוכלים רק מוצר זה  
 ביום שישי יוגשו חלה ויין לקידוש

תפריט משטרה 4

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת - תפוזות
מנה בשרית	מרק	אפונה	צח עם קרוטונים	עגבניות ואורז	עדשים כתומות וירקות	מינסטרונה	מרק עוף תימני עם תפוזי"א וחוייג'
	בקר	נתחוני בקר בנוסח סצ'ואן	צלי בקר ברוטב פטריות	גולש בקר ברוטב פלפלים	צלי אסראזי פרוס	נתחוני בקר מקסיקני	צלי בקר פיקנטי עם זיתים ופלפל
	עוף	עוף שלם בגריל עם לימון כבוש	שניצל עוף מצופה פירורי לחם ושומשום	כרעיים עוף עם עגבניות ובצל	רבע עוף שלם ממולא בבורגול ובצל	כרעיים עוף בתנור עם ירקות שורש	רבע עוף עם תחתיות ארטישוק ברוטב חמוץ מתוק
	הודו	חזה הודו ברוטב פטריות	פיקטה מילנז (2 יחידות למנה)	חזה הודו פרוס ברוטב סויה ודבש	סטייק הודו בגריל	שווארמה הודו בסגנון מזרחי על הגריל	-----
דגים	בקלה שלם שטוח	אמנון עם קרסט זרעי תבלין בתנור	חריימה נסיכה	פילה סלמון עם חומוס ברוטב פיקנטי	אמנון שלם אפוי	<b>מנה ראשונה:</b> תבשיל סלמון פיקנטי עם פלפלים, חצילים וגרגירי חומוס	
מנה צמחונית/טבעונית		בורגר קינואה ועדשים	קציצות טופו ועשבי תיבול	פסטה בולונו צמחית	סמבוסק חומוס	שווארמה מפתיתי סויה	מאפה שמרים סמבוסק ממולא באפונה וירקות שורש
תוספת עשירה בפחמימות	1	אורז לבן עם עשבי תיבול	מגידרה	אורז אדום	אורז לבן עם צימוקים	אורז עם תירס ושמיר	אורז לבן בסגנון תורכי עם קוביות חציל, פלפל ובצל לבן
	2	פתיתים מלאים עם בצל	פטוצ'יני עם עגבניות ובזיליקום	קוסקוס	גולש תפוזי"א ברוטב בצל מקורמל ושמיר	בורגול עם גזר מגורד	דואט תפוח אדמה, בטטה, פלפלים אדומים ובצל עם רוזמרין
ירק חם		ירקות מוקפצים בסגנון סיני	אנטיפסטי בתנור	ירקות לקוסקוס עם חומוס	לקט הארץ	קישואים בשום ושמיר	אנטיפסטי
סלט ירקות	1	ירקות עם רצועות גזר	ירקות עם בצל סגול	ירקות עם פטרוזיליה ושמן זית	ירקות עם כרוב סגול	ירקות קצוץ	חמוצים מרוקאי
	2	עגבניות עם פלפל חריף	כרוב וגזר אסיאתי	פלפלים בצבעים בתחמיץ	כרוב לבן עם סויה ושומשום קלוי	גזר וסלק ברוטב דבש	סלט עגבניות וזיתים
	3	סלט 3 השורשים	סלט סלרי ואגוזי מלך	רצועות גזר וקולרבי	סלט גזר רצועות עם סויה וגיניגר	סלט פלפלים בשלושה צבעים	סלט סלק חי בתיבול לימוני עם אגוזים
	4	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה
סלט מורכב		סלק ותפוחי עץ	שעועית ירוקה עם פלפלים קלויים	סלט בטטה ועדשים	סלט שעועית לבנה עם בצל, סלרי וגזר	בורגול עם בצל סגול, חמוציות ואגוזים	סלט קוסקוס עם ירקות העונה
סלט ספק (מוכן)	1	חומוס עם טחינה	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס בתוספת טחינה	חומוס עם לימון חריף ושמן זית	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס עם גרגירי חומוס
	2	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה
	3	כרוב כבוש	חציל פיקנטי	מטבוחה	חציל קלוי	כרוב אדום בתחמיץ	מטבוחה
קינוח		פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	עוגת קראנץ'

יש להוסיף: סחוג / קטשופ / מיץ לימון / שמן זית / רטבים לייט (אלף האיים, שום שמיר, ויניגרט)  
שניצל ושניצל סויה ישמרו במקפיא לסועדים אשר אוכלים רק מוצר זה  
ביום שישי יוגשו חלה ויין לקידוש



נספח ז'

טופס הזמנה

מס' הזמנה:  
שם הספק:  
תאריך לניפוק:  
שעת האירוע:

שם היחידה: XXXX:  
כתובת למשלוח:  
שם האירוע:

פרטי ההזמנה

מס"ד שם הפריט  
כמות:

1. הפריט יכול להיות: שעות נוספות / אירוע ערכה X / כיבוד קבוצה X / חמגשיות / הגדלה או הקטנה של כמות המנות הצפויה בחדר האוכל וכו'.

הערות:

1.1 כאן יופיעו פרטי התפריט וכו'.

1.1 כאן יופיעו פרטי איש הקשר וכו'.

בברכה,  
שם המזמין  
מדור מזון  
טלפון

נספח ח'**רשימת מסופים - בקרת מתכללים במטבחים**

חדר אוכל
בה"ד מג"ב בית שאן
מ. חוף
מג"ב בית נטופה
מג"ב חריש
מג"ב מצודת כוח
מגב גן נר
מטה מחוז צפון
מכללה/בסכ"מ
מלמ"ש
ת. אום אל פחם
ת. גולן
ת. זבולון
ת. זכרון יעקב
ת. חדרה
ת. טבריה
ת. טירת הכרמל
ת. כרמיאל
ת. מגדל העמק
ת. משגב
ת. נהריה
ת. נצרת
ת. עירון
ת. עפולה
ת. צפת
ת. ק"ש
ת. שפרעם
ת. ירדן
ת. מעלות
תחנת עכו

נספח ט'

**שאלון שביעות רצון מהארוחות המוגשות**

שוטר/ת יקר/ה,  
 כחלק מתהליך בחינת מערך המזון במשטרה, הננו מעוניינים לקבל משוב על מידת שביעות  
 רצונך מארוחת צהריים וערב בחדר אוכל שבו הנך סועד/ת. השאלון הינו אנונימי ולצרכי  
 הפקת לקחים של מדור מזון.

תודה על שיתוף הפעולה!

1. שם התחנה בה אתה אוכל \_\_\_\_\_
2. שם החברה המתפעלת \_\_\_\_\_
3. תאריך \_\_\_\_\_
4. סוג הארוחה אליה את/ה מתייחס/ת: צהרים / ערב
5. האם את/ה: שוטר/ת מנהלי / שוטר/ת ייעודי / שח"מ / מתנדב/ת
6. כמה ארוחות את/ה אוכל בממוצע בשבוע בתחנה? 1-2 / 3-4 / 5
7. סמך/י את התשובה המשקפת ביותר את עמדתך, במידה והשאלה אינה רלוונטית נא סמך/י  
 במשבצת המתאימה.

מס"ד	באיזו מידה את/ה מרוצה מ...	במידה רבה מאוד	במידה רבה	במידה בינונית	במידה מועטה	כלל לא שבע רצון	לא רלוונטי
1	כמות המזון המוגשת	5	4	3	2	1	0
2	מגוון הסלטים	5	4	3	2	1	0
3	מגוון סוגי המנות במנה העיקרית (בשר/דג)	5	4	3	2	1	0
4	מגוון שבועי של המנות הצמחונית	5	4	3	2	1	0
5	טעם המזון	5	4	3	2	1	0
6	איכות וטריות המזון המוגש	5	4	3	2	1	0
7	הטמפרטורה בה מוגש המזון	5	4	3	2	1	0
8	זמן ההמתנה בפס ההגשה	5	4	3	2	1	0
9	אופן הגשת המזון (אסתטיקה)	5	4	3	2	1	0
10	ניקיון כלי ההגשה	5	4	3	2	1	0
11	ניקיון חדר האוכל	5	4	3	2	1	0
12	סביבת חד"א (רעש, צפיפות, סידור שולחנות וכ"ו)	5	4	3	2	1	0
13	אדיבות והופעת עובדי חדר האוכל	5	4	3	2	1	0
14	הקפדה על אספקת מזון סדירה בכל זמן הארוחה	5	4	3	2	1	0

8. נשמח לקבל רעיונות להתייעלות במערך המזון:

---



---



---

נספח י'

## רשימת ציוד מטבחי

לצורך קבלת תמונה כוללת מצ"ב טבלה אשר מפרטת את הציוד המטבחי אשר מצוי בתחנות במחוזות חוף וצפון

מכונת בשר	ציפסר	סלטינה	מקרר	ארון חימום	מכונת קילוף תפוח"א	מחבת חשמלי	כיריים גז	קומביסטינר	תנור	קוצץ ירקות	מיקסר	יחידה
		יש	יש		יש		יש		יש			ק.ש
יש	יש	יש	יש		יש		יש	יש	יש	יש	יש	טבריה
יש		יש	יש	יש			יש	יש		יש		חדרה
יש	יש	יש				יש	יש	יש	יש		יש	גן נר
יש	יש		יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	חריש
יש	יש	יש	יש				יש		יש	יש	יש	ירדן
יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	צפת
יש	יש	יש	יש	יש		יש	יש	יש	יש	יש	יש	בית שאן
	יש	יש	יש						יש		יש	גולן
יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	עפולה
	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	יש	נהריה
	יש	יש	יש	יש		יש	יש	יש	יש	יש		זבולון
	יש	יש	יש	יש			יש		יש			זכרון
	יש	יש	יש		יש	יש	יש		יש	יש		עירון
		יש	יש	יש		יש	יש		יש			שפרעם
			יש	יש			יש					מלמ"ש