



11/6/13

מפרט
את"ל
יצחק
חתימה:
מאושר
יח"ל
אסיא



משטרת ישראל
מח"א / מדור מזון

מפרט למתן ארוחות במסעדות וביצוע בקרת מתכלכלים

13/05/13

מפרט מס' : 164/12

נכתב ע"י : דן בראס, ר' צוות קנטינות ומסעדות

מפרט מסעדות**1. כללי**

- 1.1 משטרת ישראל מעוניינת לרכוש שירותים של אספקת ארוחות ובקרת מתכלכלים במסעדות בפריסה ארצית ובאמצעות מערכת תקשורת מקוונת (ON - LINE). אספקת הארוחות נדרשת לכ-500 שוטרים אשר במקום הצבתם/שירותם אין אפשרות למ"י לספק ארוחות באמצעה הקיימים.

2. מסמכים טכניים חיצוניים

- 2.1 ת"י 2202 : דרישות מיקרוביולוגיות למוצרי מזון מעובדים : מזון מוכן.
 2.2 ת"י 1145 : סימון מזון ארוז מראש.
 2.3 ת"י 5113 : חומרי פלסטיק ומוצריהם ומרכיביהם העשויים פלסטיק הבאים במגע עם מזון ומשקאות.
 2.4 חוקים ותקנות משרד הבריאות בהתייחס לייצור, אחסון וניפוק חומרי גלם ותוצרת מוגמרת.
 2.5 חוק רישוי עסקים בהתייחס לייצור, אחסון וניפוק חומרי גלם ותוצרת מוגמרת.
 2.6 בכל מקרה של סתירה בין הנכתב במפרט ובין התקן הישראלי ו/או תקנים רלוונטיים של משרד ממשלתי, המחמיר ביניהם קובע.

3. הגדרות

- 3.1 "המזמין" – משטרת ישראל – מדור מזון.
 3.2 "הזוכה" או "הספק הזוכה" – החברה / ספק הזוכה במכרז.
 3.3 "גורם מוסמך" – הגורם האחראי על ההזמנות, קבלת דיווחים : רמ"ד מזון, ע' רמ"ד מזון, ר' יח' הסעדה, ר' יח' רכש ומבצעים או מי מטעמם.
 3.4 "לקוח" / "יחידה" / "מתקן" – יח' אשר ישמשו כלקוחות מול הזוכה ויקבלו את שירותיו.
 3.5 "קבלן משנה" – בעל מסעדה עצמאית מטעם הספק.
 3.6 "כרטיס אישי" – תעודת מנוי משטרתית/תעודת שוטר.
 3.7 "מנהל מערכת" – נציג מדור מזון אשר קיבל הרשאות לתפעול המערכת.

4. פריסה ארצית

- 4.1 המסעדות המוצעות, תהיינה בפריסה ארצית לפי היחידות כמפורט בנספח הצעת מחיר ב'1 במכרז.
 4.2 המסעדות יהיו בפריסה ברדיוס של עד 500 מטר ממיקום היחידה אלא אם כן צוין אחרת בנספח הצעת מחיר ב'1 במכרז.
 4.3 המסעדות יאפשרו כלכלת בוקר, צהריים וערב כמפורט במפרט זה, כולל ארוחת סופ"ש לפי הנדרש כמפורט בנספח א.
 4.4 יתכן כי במהלך תקופת ההתקשרות, יתווספו או ייגרעו כמויות ו/או יח' מהרשימה המפורטת בנספח הצעת מחיר ב'1 במכרז.

5. קבלני משנה – מסעדות

- 5.1. זוכה מכרז זה רשאי להפעיל קבלני משנה – מסעדות, למתן השירותים כנדרש במפרט זה, באישור מראש של מ"י.
- 5.2. הפעלת קבלני המשנה – מסעדות, אינה משחררת את הספק מאחריות כוללת לעסקה.
- 5.3. קבלני משנה יופעלו רק לאחר שיבדקו ויאושרו ע"י מ"י, המזמין רשאי לפסול קבלן משנה אשר אינו עומד בדרישות מפרט זה.
- 5.4. קבלני המשנה יעמדו בכל דרישות המפרט הנדרשים וכן רישיון עסק, תעודת כשרות, רישיונות רלוונטיים אחרים תקפים, בטחון שדה וכו'.
- 5.5. הספק הזוכה יוכל להוסיף קבלני משנה – מסעדות נוספות במהלך ההתקשרות, בכפוף לאישור המזמין.
- 5.6. המזמין יהיה רשאי לגרוע מסעדה ממאגר המסעדות שהוצע ע"י הספק הזוכה ולחסום האפשרות לרכוש בה שירותים, באמצעות תעודת המינוי. הספק מתחייב לבצע זאת בתוך 24 שעות מקבלת דרישת המזמין בכתב. (החסימה תהיה מיידית בהתאם להחלטת מ"י).
- 5.7. המזמין רשאי לפסול מסעדה, שניתנה ע"י הספק, מסיבות תפעוליות, מבצעיות, אי התאמתן לדרישות היח' או מכל סיבה שימצא לנכון. במצב זה, יידרש הספק הזוכה להציג מסעדה חלופית וזאת תוך 7 ימי עבודה.

6. מרכיבי השירות ותפעול

- 6.1. בכל מסעדה יהיו לפחות 20 מקומות ישיבה, על הזוכה לבדוק אפשרות ישיבת שוטרי היחידה ב- 2-3 מחזורי ישיבה לכל היותר.
- 6.2. המסעדות תהיינה במקום סגור, מקורה וממוזג.
- 6.3. המסעדות יפעלו בימים א – ה, וסופ"ש (במקומות הנדרשים כאמור בנספח א' למפרט).
- 6.4. המסעדות יפעלו ויתנו מענה להסעדה גם בחול המועד (פסח, סוכות) ובהתאם לכללי הכשרות כמפורט בסעיף 8.
- 6.5. שעות פעילות מסעדות:

<u>שעות פעילות</u>	<u>סוג הארוחה</u>
07:30 – 06:00	*ארוחת בוקר
15:00 – 11:30	*ארוחת צהריים
19:30 – 17:30	*ארוחת ערב

- *יתכנו מסעדות בהם שעות הפעילות יהיו שונות מהשעות המפורטות בטבלה לעיל, בכפוף להנחיית מדור מזון ובהתאם לשעות פעילות המסעדה.
- 6.6. הספק יציין בהצעתו אם קיימת חנייה ליד כל מסעדה.
- 6.7. מ"י תהיה רשאית להשתמש במאגר המסעדות גם לטובת מענה ליחידות אחרות, אשר לא מפורטות בטבלה בנספח א' לעיל. תיאום הכלכלה של יחידות אחרות במסעדות, יעשה בתיאום מראש עם הספק זוכה.
- 6.8. תינתן אפשרות לשוטרים לבצע הזמנה לשמירת מקומות במסעדה.
- 6.9. לא תתאפשר המרת תפריטי השלד שנקבע במפרט זה לפריטים אחרים בשיווי ערך כספי. לדוג': המסעדה לא מורשית להמיר ארוחה מסוימת בניפוק ארגזי שתייה קלה / חטיפים / סיגריות וכיו"ב בשווי ערך כספי.
- 6.10. יתכן מצב בו יחידות מסוימות, יאלצו לאורך תקופת ההתקשרות לפרוס מחדש / לשנות מיקומן ולא יידרש עבורן מענה כלכלה במסעדות. על הספק הזוכה לקחת הנושא בחשבון. מ"י לא תשא בהוצאות כלשהן בגין זה.

7. תפריטים:

7.1 מבנה תפריט ארוחת בוקר (מינימאלי) במסעדות

מס"ד	הפריט	כמות מינימום לסועד, לאחר בישול / הכנה	מגוון באותו היום	מס' פעמים בשבוע
1	מנת חלבון חמה (פשטידה, חביתת ירק וכו')	180 גר'	2	5
2	גבינות (גבינה רכה, קשה וצהובה)	80 גר'	3	5
3	סלטים (סלטים מורכבים + סלט חי טרי)	120 גר'	(כולל מופע חובה של סלט טרי חי) 3	5
4	ממרחים (שוקולד, ריבה, חלבה וכו')	10 גר'	2	5
5	מעדני חלב	120 גר'	2	5
6	לחם / לחמניות	3 פרוסות לסועד / 1 לחמנייה 120 גר' (בפסח 2 מצות)	2	5
7	שתייה חמה (קפה, תה, שוקו)	קוס 1	2	5

התפריט הינו התפריט המינימלי הנדרש ועל נותן השירות במסעדה לעמוד לפחות בתפריט זה

7.2 מבנה תפריט ארוחת צהריים (מינימלי) במסעדות

ארוחת צהריים תכלול את המרכיבים, כמפורט להלן:

מס"ד	הפריט	כמות מינימום לסועד, לאחר בישול / הכנה	מגוון באותו היום	מס' פעמים בשבוע
1	מרק	200 סמ"ק	1	5
2	מנה בשרית:			
א'	דג	160 גר'	1	2
ב'	עוף	250 גר'	1	3
ג'	בשר בקר / שניצל עוף / סטייק הודו	120 גר'	2	5
3	מנה צמחונית	120 גר'	1	5
4	פחמימה	180 גר'	2	5
5	ירק מבושל	100 גר'	1	5
6	סלטים	180 גר' נטו	5	5
7	קינוח:			
א'	אבטיח, מלון	400 גר' לאדם אבטיח, מלון 200 גר' לאדם	1	5
ב'	פירות	2 מנות פרי		
ג'	עוגה	לפחות 50 גר'		
ד'	מוס / ג'לי פרווה	לפחות 20 גר'		
8	לחם	3 פרוסות לסועד / 1 לחמנייה 120 גר' (בפסח: 3 מצות)	2	5

התפריט הינו התפריט המינימלי הנדרש ועל הזוכה לעמוד לפחות בתפריט זה.

7.3 **מבנה התפריט בארוחות ערב מסעדות :**

ארוחת הערב תכלול את המרכיבים הבאים, כמפורט להלן :

מס'ד	הפריט	כמות מינימום לסועד, לאחר בישול / הכנה	מגוון באותו היום	מס' פעמים בשבוע
1	מנת פחמימה חמה (פשטידה, פסטה, חביתת ירק וכו')	180 גר'	2	5
2	גבינות (גבינה רכה, קשה וצהובה)	80 גר'	3	5
3	סלטים (סלטים מורכבים + סלט חי טרי)	120 גר'	(כולל מופע חובה של סלט טרי חי) 3	5
4	ממרחים (שוקולד, ריבה, חלבה וכו')	10 גר'	2	5
5	מעדני חלב	120 גר'	2	5
6	לחם / לחמניות	3 פרוסות לסועד / 1 לחמנייה 120 גר' (בפסח : 3 מצות)	2	5
7	שתייה חמה (קפה, תה, שוקו)	קוס 1	2	5

התפריט הינו התפריט המינימלי הנדרש ועל הספק לעמוד לפחות בתפריט זה.

7.4 **דגשים לארוחות :**

- 7.4.1 יש לגוון את הארוחות מידי יום (בכלל זה פחמימות ומוצרי בשר).
- 7.4.2 תפריטי ארוחת בוקר וארוחת ערב, יהיו שונים ומגוונים והתפריט לא יחזור על עצמו ב – 2 הארוחות באותו היום.
- 7.4.3 בכלל הארוחות יש לנפק שתייה קלה – מים ו/או תרכיז משקה פירות בכמות של 200 מ"ל לפחות לכל מנה .
- 7.4.4 במסעדות בהן יידרש מענה כלכלה לימי שישי ושבט, מגוון התפריט יהיה דומה למגוון בטבלאות "כמויות המינימום לסועד" בסעיף 7 לעייל.
- 7.4.5 בארוחות סופ"ש / שבת, הארוחות יינתנו עפ"י כללי הכשרות.
- 7.4.6 בארוחות יום שישי ערב ושבט צהרים, יש לספק בנוסף לאמור בטבלאות בסעיף 7 לעייל 2 חלות ויין לקידוש.
- 7.4.7 במקרים מיוחדים יאושרו ארוחות צהריים חלביות לשוטרים, אך כחלופה נוספת לארוחה בשרית.

8 **כשרות**

- 8.1 המסעדות יפעלו ע"פ כללי הכשרות ותהיינה בעלות תעודת כשרות תקפה באישור הרבנות הראשית או רב עיר, בהתאם לסוג המזון המוגש (בשרי ו/או חלבי) למשך כל תקופת ההתקשרות.
- 8.2 לפני חג הפסח מחויב המטבח לעבור הכשרה ע"י רב המוסמך ע"י הרבנות הראשית או רב עיר ובמהלך ימי החג יוגש מזון כשר לפסח בלבד.
- 8.3 נציגי רבנות משטרת ישראל יהיו רשאים לבקר ולבדוק את תהליך הייצור האחסון והשינוע בכל עת על מנת לקבוע באם המסעדה עומדת בדרישות הכשרות הנ"ל.

9. מנות ארוזות

- 9.1. במסגרת ההתקשרות רשאית היחידה לבקש כי המנות החמות יארוזו בחמגשיות או בתבנית פלסטיק המחולקת ל- 3 תאים : למנה עיקרית, פחמימה ולמנה ירקנית אחת.
- 9.2. שינוע המנות במקרים אלו תהיה **באחריות המזמין**.
- 9.3. לאריזה יצורף סכו"מ חד- פעמי (סכין, מזלג, מפית), שקית מלח ופלפל 5 גר', 4 פרוסות לחם או לחמנייה במשקל של 120 גר' ליחידה וכן סלט אחד באריזת פלסטיק נפרדת ופרי.
- 9.4. האריזות (חמות/קרות) תהיינה סגורות ותוכנסנה לשקית.
- 9.5. אמצעי האריזה יהיו מאושרים למגע עם מזון.
- 9.6. נדרש להוסיף תאריך תפוגה או תאריך אריזה על גבי החמגשיות ובנוסף יש לציין את שם המנה העיקרית אשר מוגשת באותה החמגשית.

10. אספקת מנות כריכים /חמגשיות במצבי קיצון (חירום) באזורים דרום וצפון בלבד.

- 10.1. מ"י תהא רשאית במצבי שגרה או חירום לרכוש חמגשית או כריך במקום ו/או בנוסף לארוחות חמות במסעדה, במקרים אלו תינתן הנחה מעלות המחיר הנקוב במסמכי המכרז בעת אספקת החמגשית ו/או הכריך.
- 10.2. תעודות ורשיונות נדרשים מהיצרן – חב' הקייטרינג, ממנו ינופקו החמגשיות והנלווים למשטרת ישראל (במידה ולא ניתן המענה ע"י ספק באתר עצמו):
- 10.2.1. רשיון יצרן בתוקף.
- 10.2.2. תעודת כשרות תקפה כמפורט בסעיף 8.
- 10.2.3. עמידת הקבלן בחוקי / תקנות משרד הבריאות בכל הקשור לייצור מזון, אריזתו ניפוקו וכיו"ב.
- 10.3. אריזה
- 10.3.1. החמגשית תיסגר במכסה המאושר למגע עם מזון לפי תקנים ישראליים רלבנטיים ובאופן שישמור על בטיחות המזון (מניעת זיהום, שמירת טמפ' נדרשת וכו') ואיכותו הקולינרית.
- 10.3.2. החמגשית תהיה מחולקת ל – 3 תאים : תא אחד עבור מנת פחמימה, תא שני עבור מנת החלבון, תא שלישי לטובת מנת הירק.
- 10.3.3. הנלווים יארוזו ע"י ארוזית קלקר / פלסטיק ויהיו עטופים בניילון נצמד.
- 10.3.4. הכריך שינופק יהיה במשקל של לא פחות מ-150 גרם כולל מילוי כאשר המילוי יהיה על בסיס חלב/פרווה/בשרי על פי בחירת המזמין כאשר נדרש עטיפתו בניילון נצמד על פי כללי התברואה המקובלים.

11. תמיכה ושירות לקוחות

- 11.1. הספק הזוכה יעמיד מוקד שירות לקוחות, אשר ייתן מענה לתקלות המונעות מהשוטר לממש את זכאותו במסעדה ו/או כל צורך בבירור או מתן מידע וסיוע.
- 11.2. מוקד שירות הלקוחות יהיה זמין, לפחות, בין השעות 08:00 – 18:00 כמוקד פעיל ומאויש.
- 11.3. זמן ההמתנה למענה בעת השיחה הטלפונית, לא יעלה על 2 דקות לכל היותר.
- 11.4. הספק הזוכה ימנה איש קשר לתפעול המכרז הנ"ל ברמה הארצית מול מ"י, בנוסף לשירות המוקד.
- 11.5. איש הקשר הארצי ייתן מענה שירות שוטף : 24 שעות, 7 ימים בשבוע.

- 11.6. בעת תקלה טכנית במסופון במקום ו/או כל גורם טכני אחר, אשר לא יאפשר שימוש במסופון בנק' זמן מסוימת, ינתן אישור הכלכלה במקום ע"י מדור מזון בלבד או מי מטעמו.
- 11.7. במקרה של תקלה במסופונים, באחת המסעדות, הספק הזוכה ישלח טכנאי למקום בזמן קצר ככל האפשר, שלא יעלה על 24 שעות, מזמן הקריאה. (באחריות הזוכה ביצוע רישום שמי של כלל שמות השוטרים שלא הועברו במסופון לאור התקלה שנוצרה כתוצאה ע"י ק' היחידה).
- 11.8. באחריות הספק הזוכה ועל חשבונו, תחזוקה מלאה של המערכת ושל המסופונים מכל ההיבטים הנדרשים – טכנולוגיה, חומרה, אספקת נייר שוטפת, שירות תיקונים וכיו"ב.
- 11.9. באחריות הספק הזוכה ועל חשבונו, פריסת תשתיות במסעדות החיצוניות ותחזוקתם (כולל אובדן ו/או שבר, תקלה).
- 11.10. במקרה וחוזרות תקלות (יותר מפעמיים) חומרה או תוכנה באתר / מסופון כלשהו, באחריות הספק הזוכה, להחליפו במכשיר אחר או טכנולוגיה אחרת, ללא תשלום נוסף.
- 11.11. באחריות הספק הזוכה לנפק 100 כרטיסים מגנטיים מידי כל שנת התקשרות – "מסטר", עבור מפקדי היחידות ובנוסף 100 כרטיסים מגנטיים לשימוש כללי.
- 11.12. בהתאם לדרישת המזמין, הספק הזוכה ינפק עד 10 כרטיסים נוספים מכל סוג בכל שנה.
- 11.13. הכרטיסים המגנטיים יהיו מפלסטיק קשיח ויקודדו בפרטי הסועדים, ע"פ הגדרת מדור מזון.

12. מערכת התקשורת – בקרת מתכללים: מאפיינים טכניים

- 12.1. הספק יעמיד לצורך תפעול מכרז זה, מערכת תקשורת ON LINE אשר תאפשר למ"י להקים מאגר זכאים.
- 12.2. המערכת תאפשר להקליד מספרי זהות של זכאים להתכלל במסגרת מכרז זה.
- 12.3. במערכת הספק יוזנו אך ורק מסעדות המאושרות ע"י מ"י / מדור מזון.
- 12.4. מערכת מאגר המידע תאפשר חיבור מקוון (on line) של הזכין לאימות הזכאות של שוטר מסוים בעת קבלת ארוחה (לפי מסי זהות של בעל הכרטיס). לאחר השלמת התהליך בפועל, תעדכן המערכת את מאגר המידע בדבר ניצול הזכאות היומית
- 12.5. בכל מסעדה, אשר תאושר מראש ע"י מ"י, יוצב מסופון המקושר "און ליין" למערכת התקשורת וידע לספק תלושים לזכאים לרכש מנות.
- 12.6. במיקומים בהם מ"י תבצע התקשרות ישירה עם מסעדות חיצוניות כגון: בתי חיל, גבעת חביבה, נתב"ג וכדומה יציב הזוכה מסופון מטעמו ויספק שרותי בקרת מתכללים בלבד מול מ"י.
- 12.7. הסועד הזכאי לארוחה (לפי הגדרת מ"י), יעביר כרטיס מגנטי אישי במסופון.
- 12.8. הכרטיס האישי, הינו תעודת המינוי המשטרית ו/או כרטיס אישי אחר אשר נופק ע"י מ"י.
- 12.9. המערכת תשווה את תעודת הזיהוי בכרטיס המגנטי שהועבר, לרשימת הזכאים לארוחה במאגר המידע של הזוכה באמצעות ממשק התקשורת. במידה ונמצא זכאי וטרם נוצלה זכאותו לאותו היום לאותה ארוחה, המערכת תנפק לו תלוש. הסועד ימסור התלוש לאחראי מטעם המסעדה, וזה יגיש לו מנת המזון, כמוגדר במפרט זה.
- 12.10. ניצול הזכאות של כל זכאי ייקלט ויירשם במאגר המידע במערכת הזוכה.
- 12.11. לכל כרטיס תתאפשר הגדרת סוגי המנות (בוקר, צהריים וערב) וכמות הניצול החודשית / יומית המכסימלית, ותחסום חריגה מהכמות שנקבעה.
- 12.12. המערכת, באמצעות המסופונים, תהיה פעילה בכל שעות פעילות המסעדה.

12.13. המערכת תאפשר למ"י / מדור מזון, "גישת מנהל מערכת", כך שמ"י / מדור מזון יוכל לנהל עצמאית:

12.13.1. הגדרת הזכאים לכלכלה – הגדרת סועדים חדשים, גריעת סועדים קיימים.

12.13.2. צפייה / שינוי הגדרות והרשאות לסועד יחיד.

12.13.3. שינוי זכאות לקבוצת סועדים.

12.13.4. הגדרת / עדכון / ביטול סוגי ארוחות.

12.13.5. הפקת דוחות כוללים.

12.14. אפשרות הזנת זכאות למערכת ע"י מנהלי המערכת, שיוגדרו ע"י מ"י / מדור מזון, תהיה ע"פ מס' ת"ז.

12.15. המערכת תאפשר הפקת דוחות ע"פ הפירוט הבא:

12.15.1. סה"כ צריכה יומית, לפי סוג ארוחה ובחתיך כל מסעדה.

12.15.2. סה"כ צריכה, לפי סוג ארוחה ובחתיך תאריכים מסוימים.

12.15.3. סה"כ צריכה לת"ז לפי סוג ארוחה ובחתיך תאריכים

12.15.4. סיכום עלות למ"י, בחתיך כל מסעדה, לפי סוג ארוחה ולפי תאריכים מסוימים.

12.15.5. סיכום סה"כ עלות בחתיך תאריכים / סוג ארוחה וכיו"ב.

12.15.6. טבלאות / דיאגרמות המציגות התפלגות צריכה ועלויות, לפי תאריכים.

12.16. המערכת חייבת לעמוד בכל הסטנדרטים של אבטחת מידע, ע"מ למנוע שיבוש נתונים או כל נזק אחר.

12.17. המערכת (מסוף) תמשיך לפעול במקרה של הפסקת חשמל, באמצעות סוללות גיבוי במשך 3 שעות לפחות ואו באמצעות פתרון שו"ע, לפי הצעת הזוכה ובאישור מ"י / מדור מזון.

12.18. בנוסף המערכת תאפשר הזמנת מנות במסעדות, ע"י מ"י / מדור מזון. בשיטה בה פרטי ההזמנה יוזנו במערכת

"און ליין" של הספק. הספק יקבל הנתונים ויבצע ההזמנה מול המסעדה הנדרשת. הודעת אישור תועבר

באמצעות המערכת חזרה למדור מזון, המערכת תציג מגוון המסעדות הקיימות, כולל כתובות, סוג התפריט

בשרי / חלבי וכיו"ב, איש קשר במקום וטל', אופציונאלי - דרך הגעה ותצלום המסעדה.

12.19. הערות:

12.19.1. פירוט הדוחות לעיל הינו דרישת מינימום ויתכן ויועברו בקשות לעריכת דוחות נוספים.

12.19.2. הנתונים ישמרו במערכת לפחות שנה מיום ביצוע העסקה.

12.19.3. הזוכה יהיה ערוך לאספקת השירות הנדרש לעיל לא יאוחר מ – 21 ימי עבודה, מרגע קביעתו כזוכה.

13. התחשבות

13.1. בקרת המתכלכלים - התחשבות, במכרז זה תבוצע באמצעות מסופונים, שיוצבו ע"י הספק הזוכה בכלל המסעדות.

13.2. התשלום לזוכה מכרז זה, יבוצע ע"פ הביצוע בפועל, עד לגובה ההזמנה, בהתאם לנתוני המערכת המחשובית.

13.3. בכל מקרה, מ"י לא תשלם עבור ארוחות, ללא העברת כרטיס והזנתן במערכת, למעט מקרים בהם יעביר מ"י / מדור מזון, הזמנה בכתב – באמצעות פקס / מייל לספק הזוכה.

13.4. בימי שבת וחגים, לא מתאפשר העברת כרטיסים מגנטיים במסעדות (מגבלות דת). הספק הזוכה ינפק למ"י /

מדור מזון, תלושים רב פעמיים בימי שבת וחג (מנוילנים בהתאם לסוג הארוחה). התלושים יספרו ביום ראשון

ואו בצאת החג ע"י ק' את"ל ויעביר "מסטר" כנגד החזרת התלושים למ"י / מדור מזון.

13.5. בסוף כל חודש יעביר הקבלן חשבונית מפורטת ומרכזת ע"פ סה"כ מנות בכל מסעדה, בחתיך ארוחות עם פירוט עלויות.

14. הבטחת איכות

- 14.1. למסעדות יהיו רישיונות עסק / יצרן תקפות ותעודות כשרות תקפות כמפורט בסעיף 8.
- 14.2. המסעדות ישמרו על כל כללי התברואה ובטיחות המזון הנדרשים בחוק / תקנות משרד הבריאות, לרבות ניקיון, סדרי יצור, שמירה על טמפי, הופעת עובדים וכיו"ב. המסעדות יעמדו בכל תנאי התברואה / בטיחות מזון הנדרשים בהתאם לנספח ב'.
- 14.3. משטרת ישראל רשאית לבצע ביקורות במסעדות, ע"מ לבדוק את תנאי הייצור, תברואה והניקיון, בהתאם לדרישות משרד הבריאות וכן לבדוק את עמידת המסעדה בדרישות המפרט (כשרות, מקומות ישיבות, מגוון, מיזוג, שעות פתיחה וכיו"ב).
- 14.4. במהלך ההתקשרות תילקחנה דגימות מפסי ההגשה במסעדות, ואלו תיבדקנה מעבדתית ואורגנולפטית (טעם, צבע, צורה, מרקם וריח).
- 14.5. במידה והמוצר לא יעמוד בדרישות המפרט, הספק הזוכה יחויב בתשלום עבור עלות הבדיקה.
- 14.6. במידה והתגלו חריגות תברואתיות במסעדה מסוימת ו/או תקלות שירות, רשאי מ"י / מדור מזון, לפסול ההתקשרות עם מסעדה זו לאלתר. באחריות הספק הזוכה לאתר מסעדה חלופית אשר תעמוד בתנאי מפרט זה וצרכי היח' כפי שהוגדרו מראש. התשלום לקבלן לא יהיה גבוה יותר מהעלות המקורית במסעדה שנפסלה. במקרים מסויימים מ"י / מדור מזון, תאפשר לקבלן להציע התקשרות חוזרת עם המסעדה, כפוף לעמידתה בכל כללי התברואה /או תיקון תקלות השירות, כפוף לאישור מראש של מ"י / מדור מזון.
- 14.7. במידה ויח' לא שבעת רצון מהשירות הניתן, תהיה רשאית להפנות "תלונת לקוח" למ"י / מדור מזון. התלונה תועבר לזוכה והזוכה יידרש להעביר התייחסות, תוך 48 שעות.

בברכה,

סני"צ אבי ימיני , רמ"ד מזון

נכתב ע"י : דן בראס מנהל תחום מסעדות מדור מזון

נספח א'

דרישות תברואת מזון ממסעדות אזרחיות הנותנות שירותים למשטרת ישראל

1. כללי

- 1.1. טיפול ושמירת מזון שלא בהתאם להוראות מהווה סיכון להרעלות מזון ותחלואת מעיים הנובעות מליקויים בתהליכי שילוח, הובלה, קליטה, אחסון, עיבוד, בישול ושמירת המזון.
- 1.2. נספח זה בא לקבוע נהלים והנחיות הכלליים את כל נושאי הטיפול במזון החל מקבלתו כמזון גולמי, ועד לניפוקו וכן נושאים תברואתיים נוספים הדרושים להפעלת המטבח.
- 1.3. 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.
- 1.4. יש לנהוג ע"פ הכללים והעקרונות המותווים בסעיף 9 באופיון בנושא הובלת ואספקת מזון וכן לסעיף 10 באופיון לדגשים הנוגעים לשיטת "בשל קרר".

2. מטרה

- 2.1. מניעת הרעלות מזון ותחלואת מעיים.

3. קרטיונים שידרשו

- 3.1. עבודה עפ"י תנאי ייצור נאותים.
- 3.2. ביצוע בדיקות רפואיות כנדרש לכוח האדם המועסק ע"י הזוכה.
- 3.3. ביצוע הדרכות לעובדים.
- 3.4. קיום מערך הבטחת איכות ותיעוד.

4. אחריות

- 4.1. החברה הזוכה אחראית על תפעול היגיני של מערך המזון עליו היא מופקדת.
- 4.2. החברה הזוכה אחראית ליצור תרחישי עבודה ודפוסי התנהגות בקרב עובדיה במטבח על פי הכללים המקובלים והמפורטים להלן ובכלל זה הגינה אישית, ציוד ומבנה, אחסון, הפשרת מזון וטיפול במזון.

5. בקרת חברת ההסעדה ודיווח בתחום תברואת המזון

- 5.1. 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 ילקחו ע"פ החלטת מערך הרפואה או 1/ דגימות מזון לצורך בדיקת מעבדה, התוצאות יושוו לתקנים מקובלים בתחום המזון במדינת ישראל.
- 5.2. הזוכה ידאג לתיקון הליקויים שצוינו בדו"ח במייד. במידה ולא יעביר הקבלן התייחסות ייקנס הקבלן על העדר מענה ללא קשר לקניסה לליקויים שהנם באחריותו.

5.3. דו"ח תברואה וריכוז בדיקות תברואה לעובדים ישמר בתיק מיוחד בידי מנהל העבודה מטעם הזוכה. תיק זה ייבדק במהלך ביקורת גורמי מדור מזון או מי שהוסמך לכך.

6. דרישות היגיינה אישית ותברואה מעובדים

- 6.1. 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.
- 6.2. כל הבדיקות יבוצעו במרפאה ו/או מעבדה שמוסמכים ע"י רשויות הבריאות ומקובלים ועל מקרפ"ר משטרת ישראל.
- 6.3. אין להעסיק עובד שלא עמד בבדיקות הנ"ל.
- 6.4. אישורי רופא יחודשו אחת לשנה, אלא אם כן נתבקשו אחרת.
- 6.5. יש להקפיד מידי יום על הבדיקות הבאות:
 - 6.5.1. הקפדה על כללי ההיגיינה האישית.
 - 6.5.2. ניקיון כללי של הגוף והלבוש.
 - 6.5.2.1. טבחים ועובדי מטבח – לבוש מלא ונקי, כולל: מכנסיים, מקטורן טבחים, מצנפת או כובע טבחים, סינר ונעליים גבוהות בצבע בהיר המקובל בענף.
 - 6.5.2.2. לבעלת שיער ארוך, השיער אסוף במטפחת או בכובע.
 - 6.5.2.3. כל העובדים יחבשו כובעים בזמן עבודתם במטבח ובחדר האוכל.
 - 6.5.3. ניקיון כפות ידיים וגזיזת ציפורניים.
 - 6.5.4. תספורת וגילוח.
 - 6.5.5. הביגוד יוחלף מידי יום ביומו. בגדי העבודה יסופקו ע"י הקבלן.
- 6.5.6. בדיקת פצעים פתוחים – עובד שיימצא עם פצעים פתוחים ו/או מוגלתיים לא יועסק כלל בעבודה במתקן עד לקבלת אישור בכתב מהרופא.
- 6.5.7. העובד לא יענוד תכשיטים למעט טבעת נישואין, על אצבעותיו ועל זרועותיו.
- 6.5.8. 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.
- 6.5.9. אם העובד סובל מאחד הסימפטומים המוזכרים בסעיפים 6 ו/או 8 – יורחק מהעבודה במתקן עד לקבלת אישור בכתב מהרופא שהוא רשאי לעבוד.

7. אספקת מצרכי המזון הגולמיים

- 7.1. אין להשתמש במוצרי מזון שתאריך שיווקם פג.
- 7.2. אין להשתמש במוצרי מזון שאריזתם החיצונית נפגמה או שיש חשד לקלקולם (קופסאות חלודות, עקומות, נפוחות, מזון מופשר וכו'...).

8. שמירת מוצרים בקירור והקפאה

- 8.1. במתקני קירור או הקפאה יקוימו התנאים הבאים:
- 8.1.1. תובטח תקינות המתקנים ופעולתם הרצופה.
- 8.1.2. יובטח איטום לשמירת הקור ולמניעת חדירת מזיקים וגורמים מזהמים אחרים.
- 8.1.3. 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.
- 8.1.4. טמפרטורת המקפיא וחדר ההקפאה לא תעלה על 18 מ"צ מתחת לאפס.
- 8.1.5. במהלך העבודה יוקפד על סגירת דלתות המתקנים והימנעות מפתחה מיותרת.
- 8.1.6. במתקני הקירור יבוצע ניקיון קפדני במים וחומרי ניקוי מידי יום.
- 8.1.7. הפשרה וניקיון מתקני הקפאה יהיה כמפורט בהוראות היצרן.
- 8.1.8. טמפרטורת חדרי הקירור / מקררים לא תעלה על 4 + מ"צ ובחדרי הקפאה ומקפיאים לא תעלה על 18 מ"צ.
- 8.2. יוקפד על הפרדה בין מזון גולמי למעובד. מצרכי המזון המוכנים יוחזקו במקררים / חדרי קירור נפרדים מהמזון הגולמי. הפרדה של המזון המעובד במדפים העליונים /או בצד אחד של המקרר, ואילו המזון הגולמי במדפים התחתונים, או בחלק אחד של המקרר.
- 8.3. אחסנת המזון במתקני הקירור וההקפאה(זאת בהתאם לתנאים הפיסיים הקיימים בפועל):
- 8.3.1. מזון קפוא יוכנס מיידית עם הגעתו להקפאה. אם הגיעו הפריטים קפואים חלקית או לא קפואים יש לצרוך אותם תוך 24 שעות ממועד קבלתם. אין להקפיא מחדש מזון שהופשר.
- 8.3.2. מזון מקורר יוכנס מיידית עם הגעתו לקירור.
- 8.3.3. כל מצרכי המזון יוחזקו בקירור בכלים סגורים תוך הפרדה מוחלטת בין גולמי למעובד (מומלץ מקררים שונים).
- 8.3.4. פריטי המזון יוכנסו למתקנים ללא אריזות (למעט אריזתם הישירה והמקורית).
- 8.3.5. במתקני הקפאה יש להכניס מיידית את פריטי המזון עם אריזתם החיצונית לצורך מניעת הפשרה.
- 8.3.6. כל מצרכי המזון יוחזקו מסודרים ע"ג אצטבאות המיוצרות מפלסטיק או מתכת אל-חלד ובגובה של 30 ס"מ לפחות מעל פני הרצפה.
- 8.3.7. יימנע מגע מזון בקירות ככל האפשר ועד מרחק של 30 ס"מ ותובטח אליו גישה ישירה.
- 8.3.8. אין לאחסן מוצרי מזון מתחת ליחידת הקירור במתקנים.
- 8.3.9. יוקפד על הפרדה בין מזון גולמי למעובד. מצרכי המזון המוכנים לאכילה יוחזקו במדפים העליונים ומצרכי המזון הגולמיים במדפים התחתונים.
- 8.3.10. מזון מוכן לאכילה או מזון גולמי בהפשרה, יוחזק בכלי אחסון מכוסים.
- 8.3.11. מוצרי בשר יוחזקו בנפרד מפירות וירקות.
- 8.3.12. מוצרי חלב יוחזקו בהפרדה מלאה ככל האפשר.
- 8.4. בכל מקרה אין להשתמש במזון שמועד תפוגת חי המדף פג, לפי התאריך הרשום עליו.

9. אחסנת פירות וירקות

- 9.1. אחסנת פירות וירקות תיעשה בחדר מיוחד, מאוורר ומוגן בפני מכרסמים וחרקים. מומלץ לשמור את הירקות בקירור במידת האפשר.
- 9.2. עם קבלתם יבוצע מיון פירות וירקות וכן מידי יום ביומו ויורחקו הרקובים והפגומים שבהם.

10. חיטוי פירות וירקות

- 10.1. 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.
- 10.2. החיטוי יבוצע בשלבים הבאים:
- 10.2.1. מיון הפירות והירקות והוצאת הרקובים מביניהם.
- 10.2.2. ניקוי הפירות / הירקות ושטיפה במים זורמים + שטיפה והשרייה בסבון ושטיפה נוספת במים קרים להוצאת הסבון.
- 10.2.3. הכנסת הפירות / הירקות לתמיסת החיטוי למשך פרק זמן שיותר בדקות, כך שכל חלקי הפרי או הירק יבואו במגע עם תמיסת החיטוי.
- 10.2.4. שטיפת הפירות / הירקות במים זורמים.
- 10.2.5. שטיפה וחיטוי הפירות המיועדים למטבחי הקצה יעשו במטבחי הקצה.
- 10.2.6. על הזוכה לספק ברז מינון או/ו כוס מדידה מאושרת לצורך הכנת הריכוז (תבוצענה בדיקות תקינות של ברז המינון)

11. הפשרת הבשר

- 11.1. הפשרת הבשר הגולמי תיעשה במקרר נפרד, בטמפי של עד 10 + מ"צ, כשהחבילות הארוזות בפוליאתיילן יוצאו ממכלי הקרטון ויסודרו בשכבה אחת ע"ג מגשים לקליטת נוזל ההפשרה.
- 11.2. בשר קפוא שהגיע מופשר או חשוד כמופשר – אין להשתמש בו כלל.
- 11.3. הבשר יבושל ביום הצריכה בלבד.

12. הכנה ובישול מזון

- 12.1. 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.
- 12.2. בכל מעבר מהכנת מזון גולמי לטיפול במזון מעובד, יש לרחוץ את הידיים במים וסבון ולנגב את הידיים בנייר סופג.
- 12.3. יש להימנע ככל האפשר ממגע ידיים עם המזון.
- 12.4. 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.
- 12.5. המאכלים יבושלו ביום המיועד לאכילתם, במועד הסמוך לארוחה בלבד, אלא אם כן המטבח קיבל אישור לבישול בשר מבעוד יום שאז מלבד הבשרים כל השאר יוכן ביום הצריכה וסמוך למועד הארוחה או הניפוק.
- 12.6. תבשילים וסלטים שהוכנו ונשארו, לא יוגשו לארוחה אחרת, אין להשתמש בשאריות כמרכיבים לתבשילים אחרים.

12.7. 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.

12.8. מכלים בהם מוחזק המזון בשלבי ההכנה יהיו מכוסים.

12.9. 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 במקרר (בטמפ' של עד 4 + מעלות צלזיוס).

12.10. דוגמאות המזון תילקחנה בסוף הארוחה מעמדות חלוקת המזון.

13. חדר האוכל והגשת המזון

13.1. עריכת השולחנות תיעשה טרם כניסת הסועדים ותכלול כלי אוכל (צלחות, ספלים, סכו"ם) ומיכלי שתייה בהתאם לסוג ההגשה הנהוג בחדר האוכל.

13.2. התבשילים יונחו במתקני חימום/ קירור המיועדים להגשה בחדר אוכל כשהם בטמפרטורה של 70 מע"צ לפחות. טמפרטורת המאכלים הקרים לא תעלה על 6 מע"צ בזמן ההגשה.

13.3. מאכלים המחולקים לשולחנות, טרם כניסת הסועדים, יהיו מכוסים.

13.4. 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 (טרם הכנסת האוכל למיתקנים).

14. דרישות מיקרוביאליות

14.1. 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.

14.2. במקרים בהם פורסם תקן ישראלי חדש למוצר מזון, שמורה למשרת ישראל הזכות להחליט האם לאמץ את הדרישות המיקרוביאליות המופיעות בתקן, אלא אם תקן זה הוכר כתקן מחייב ע"י הרשויות הממשלתיות.

14.3. בדיקות מיקרוביאליות תבוצענה במעבדה המוסמכת לביצוע אותן הבדיקות ע"י הרשות להסמכת מעבדות.

5/6/13

מפרט
את"ל
יצחק
חתימה:

מאי 2013

מאושר
יח"ל
אסיא

מפרט לניהול מרכז מערכת מאגר מידע עבור מכרז חנויות נוחות

1. כללי

- 1.1. משטרת ישראל מבקשת לאפשר לשוטרים זכאים לרכוש ארוחות ברשתות הנוחות הממוקמות בתחנות דלק בפריסה ארצית, זאת במסגרת מכרז פומבי לאספקת ארוחות בחנויות נוחות, מס' 16/2013 (להלן: "מכרז חנויות נוחות"). הארוחות ירכשו באמצעות העברת תעודת מינוי משטרתית בעלת פס מגנטי, ובדיקת זכאות לקבלת הארוחה מול מערכת מאגר מידע אשר תנוהל ע"י הזוכה במכרז זה.
- 1.2. משטרת ישראל אינה מגבילה את הזכיה במכרז חנויות הנוחות לזכיהן אחד. מסמך זה מגדיר את דרישות המחשוב למקרה בו תזכה יותר מחברה אחת במכרז חנויות הנוחות. במקרה זה יתבצעו ניהול רשימת השוטרים הזכאים, בדיקת הזכאות לארוחה ורישום ניצול הזכאות - ע"י מערכת ממוחשבת שתכיל ותנהל את כלל המידע האמור (להלן "מערכת מאגר המידע" או "המערכת").
- 1.3. מטרת מסמך זה הינה להגדיר את דרישות המחשוב ותפעול מערכת מאגר המידע.
- 1.4. מערכת מאגר המידע, תידרש להעביר לזכיינים במכרז חנויות הנוחות, את כל המידע הדרוש להם כדי לנפק ולמכור ארוחות לאוכלוסיית הזכאים של מ".
- 1.5. מערכת מאגר המידע תאפשר חיבור מקוון (on line) של הזכיינים לאימות הזכאות של שוטר מסוים בעת רכישת ארוחה (לפי מס' זהות של בעל הכרטיס). לאחר השלמת המכירה בפועל, תעדכן המערכת את מאגר המידע בדבר ניצול הזכאות היומית.
- 1.6. על הספק הזוכה להיערך בתוך 45 ימי עבודה להכנת התשתית וחיבור חנויות הנוחות למערכת מאגר המידע.

2. דרישות למערכת מאגר המידע

- 2.1. הספק הזוכה במכרז זה (קבוצה ב') יתממשק על חשבוננו למערכת תקשורת מקוונת ON LINE מול החברות הזוכות במכרז "חנויות נוחות".
- 2.2. הספק הזוכה ינהל מאגר מידע של זכאים לארוחות בחנויות הנוחות שיזכו במכרז חנויות הנוחות.
- 2.3. מדי יום, בשעה שתיקבע על ידי מ", יועבר קובץ עם נתוני שוטרים הזכאים לארוחה ממ", לספק הזוכה. הקובץ יכיל ת.ז. של זכאי הארוחות לאותו היום (במידה וביום מסוים לא מתקבל קובץ כאמור, יש להסתמך על קובץ הנתונים שהועבר יום קודם).
- 2.4. על הספק הזוכה לקלוט את הנתונים למאגר תוך שעה מהעברתם ע"י מ".
- 2.5. כל שוטר ירכוש ארוחה אחת בחנות נוחות שזכתה במכרז ע"פ בחירתו. הארוחה תירכש ע"י העברת תעודת מינוי בעלת פס מגנטי.
- 2.6. המערכת תשווה את תעודת הזיהוי בכרטיס המגנטי שהועבר, לרשימת הזכאים לארוחה במאגר המידע של הזוכה באמצעות ממשק התקשורת.

- 2.7. במידה וקיימת התאמה, וטרם נוצלה זכאות השוטר באותו היום, תאושר רכישת הארוחה.
- 2.8. ניצול הזכאות של כל שוטר ייקלט ויירשם במאגר המידע במערכת הזוכה.
- 2.9. לא תתאפשר רכישת ארוחה נוספת באותו היום ע"י השוטר על חשבון הזכאות.
- 2.10. על הספק להעביר למ"י, בסוף כל יום, בשעה שתוגדר ע"י מ"י, מידע על ניצול ארוחות שהתבצעו ביממה האחרונה ע"י השוטרים במסגרת הזכאות לארוחה.
- 2.11. העברת נתונים וקבצים בין מ"י לספק הזוכה תיעשה דרך כספות, ועל פי דרישות אבטחת המידע של מ"י. על הספק הזוכה לרכוש כספת מתאימה על חשבון.
- 2.12. מבנה הממשקים ואופן תפעולם ייקבע בשילוב בין מ"י ולבין הספק הזוכה.
- 2.13. על הספק הזוכה לאפשר ניהול וצפייה במאגר המידע הנמצא ברשותו למ"י, כך שיתאפשר תפעול מלא ושוטף, והצגה של מערך הקצאה ומימוש הזכאות, כולל יכולת שינוי ומתן מענה מקוון (on-line) לזכאים ע"י מורשים מטעם מדור מזון.

3. דו"חות

- 3.1. במהלך ההתקשרות יגיש הספק הזוכה, ע"פ דרישת מ"י, דו"חות בתצורה שתוגדר בתחילת ההתקשרות (מימוש זכאות ע"פ רשת וסניף וכו').
- 3.2. הפקת הדו"חות תהיה חלק אינטגרלי מדרישות הזוכה במכרז זה.
- 3.3. הדו"חות יסופקו בפורמט אקסל או כל פורמט אחר שיאושר ע"י מ"י, כך שיאפשר ניתוח ועיבוד נתונים עצמאי ובלתי תלוי של נתוני הזכאות והמימושים במכרז.

4. שירות לקוחות

- 4.1. הזוכה יפעיל מרכז שירות לקוחות שייתן מענה לטיפול בכל הקשור לעבודה מול מ"י / מדור מזון, ויהיה זמין בין השעות 7:30 - 17:00 ובכל שעות פעילות המערכת.
- 4.2. למשטרת ישראל תישמר הזכות לדרוש החלפת מי מצוות זה בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי.
- 4.3. הזוכה יעמיד מרכז שירות לקוחות באמצעות הטלפון לזכאים בין השעות 18:00 - 4:00 לטיפול בתקלות, שאלות והבהרות בנוגע למימוש הזכאות לארוחה.
- 4.4. בכל מקרה של חילוקי דעות בין הזכאי לבין "רשת הנוחות" או חילוקי דעות בין הזוכה במכרז זה ל"רשתות הנוחות" בכל נושא שהוא, יובא הנושא בפני מ"י / מדור מזון, והחלטתו היא זו שתקבע בכל מקרה ומקרה ותחייב את כל הצדדים.

5. רישום תנועות קניה

5.1. הנתונים הנשמרים במאגר המידע יכילו לפחות את השדות הבאים :

מס'	שם שדה	סוג שדה	אורך	הערות
1	קוד רשת	נומרי	10	
2	זיהוי שוטר	נומרי	9	
3	תאריך עסקה	תאריך	10	dd/mm/yyyy
4	שעת עסקה	נומרי	4	HHMM
5	מחיר קניה	נומרי	9	
6	זיהוי סניף רשת	נומרי	3	

6. חשבונית פרופורמה

6.1. הזוכה יעביר למשטרה, אחת לחודש, קובץ /דו"ח המפרט את הנתונים כפי המפורט בטבלת קובץ א' שלהלן. כמו כן יפיק הזוכה קובץ/דוח המרכז את הנתונים כפי שמפורט בטבלת קובץ ב'.

טבלת קובץ א':

מס'	שם שדה	סוג שדה	אורך	הערות
1	קוד רשת	נומרי	10	
2	סוג רשומה	אלפה	1	
3	זיהוי סניף רשת	נומרי	3	
4	תאריך	DATE	10	DD/MM/YYYY
5	זיהוי שוטר	נומרי	9	
6	מחיר קנייה	נומרי	9	
7	שעה	נומרי	4	HHMM
8	FILLER		30	

טבלת קובץ ב'

מס'	שם שדה	סוג שדה	אורך
1	קוד רשת	נומרי	10
2	סוג רשומה	אלפה	1
3	סה"כ חודשי	נומרי	10

6.2. לצורך התחשבות בין הזוכה למשטרת ישראל יעביר הזוכה אחת לחודש קובץ המרכז את כמות הפעילות בחתך רשתי כמפורט בקובץ ג' שלהלן.

טבלת קובץ ג'

מס'	שם שדה	סוג שדה	אורך
1	חודש	נומרי	2
2	קוד רשת	נומרי	10
3	סה"כ שוטרים	נומרי	10

		לחיוב	
--	--	-------	--

6.3. על הספקים הזוכים לספק למשטרת ישראל עד 10 דוחות אשר יוגדרו על ידי משטרת ישראל והספק זוכה.

7. אבטחת מידע

7.1. גישה למערכות המחשוב, התוכנות, העברת הממשקים (קבצים), קליטתם והפקת דו"חות תהיה למס' מצומצם של אנשים מורשים הכוללים את אנשי מדור מזון וגורמי המחשוב במ"י, כפי שיאושרו ע"י יחב"מ משטרת ישראל.

7.2. האבטחה תכלול אבטחה פיזית, אבטחה לוגית, אבטחת ממשקים על פי הנהוג במשטרת ישראל ("כספות") וכל אמצעי האבטחה המעודכנים בתקשורת רשתות (אינטרנט).

7.3. הזוכה במכרז זה יימנע כל גישה לנתונים שלא יאושרו מראש.

7.4. הזוכה במכרז זה מחויב להוראות והנחיות (כולל עדכונים שוטפים) יחב"מ מ"י.

נספח א'

לנוחותכם אנו מצרפים את הנספח הנוגע למחשוב כפי שמופיע במכרז חנויות הנוחות :

1.1 דרישות מחשוב ובקרת מתכלכלים

- 1.1.1 לצורך תפעול מכרז זה, יותאמו הקופות הרושמות של הספקים הזוכים בחנויות הנוחות כך שיותקן בהם ממשק ON LINE אשר יסופק על ידי חברת הסליקה שתתקשר עם משטרת ישראל. הספקים הזוכים ישתפו פעולה עם חברת הסליקה לצורך כך ככל שיידרש.
- 1.1.2 במידה ולא ניתן להתאים קופות מסיימות של הזוכים, יוצב במקום, על ידי חברת הסליקה ועל חשבונה, מסופון לצורך בדיקת הזכאות.
- 1.1.3 במידה ובמהלך ההתקשרות עם הזכיינים תוחלף חברת הסליקה איתה עובדת המשטרה, הזכיינים יהיו מחויבים לעבוד מול חברת הסליקה החדשה ולשתף איתה פעולה כאמור לעיל.
- 1.1.4 הסועד הזכאי לארוחה (לפי הגדרת מ"י), יעביר כרטיס מגנטי אישי בקופה או במסופון, ובכפוף לבדיקת זכאות הסועד, יגיש לו המוכרן את הפריטים המבוקשים כמוגדר במפרט זה.
- 1.1.5 הכרטיס האישי, הינו תעודת המינוי המשטרתית ואו כרטיס אישי אחר בעל פס מגנטי אשר נופק ע"י מ"י.
- 1.1.6 המערכת באמצעות המסופונים, תהיה פעילה אך ורק בשעות פעילות הארוחות כפי שיוגדרו ע"י משטרת ישראל.
- 1.1.7 על הספקים הזוכים לספק למשטרת ישראל עד 10 דוחות אשר יוגדרו על ידי משטרת ישראל והספק זוכה. לדוגמא : דו"ח חשבוניות, התפלגות לפי צריכה וכו'.