

**הבהרות מכרז מלוניות שיבא תל השומר**  
**מענה לשאלות ספקים**

1. האם הזמנת המנות תיעשה מראש על ידי נציג קבוע מטעמכם כולל חלוקת המגוון?  
ההזמנה תהיה מראש ע"פ מספר האורחים במלון, התפריט ייקבע מראש.
2. במכרז מצוינת כמות מינימום של 150 מנות ליום. האם הכוונה לכל מטבח או לשניהם ביחד?  
האם לכל ארוחה?  
150 מנות ביום לשני המלונות יחד לכלל הארוחות. המרכז הרפואי שומר לעצמו את הזכות לאשר זכיה של ספק למלון אחד בלבד ולכן מספר המנות יהיה בהתאם.
3. מצבת כוח האדם המבוקשת: 2 מלצרים + שוטף כלים + טבחים – האם מספר העובדים הוא מינימלי למלון? לארוחה? האם יש בקשות מיוחדות גם בבוקר ובערב?  
זהו המספר המינימלי לפי ארוחה. אין בקשות נוספות.
4. תמחור בנפרד – לפי כמה ארוחות וכמה עובדים?  
עובדי המלון: ארוחת ערב – 20 ש"ח, ארוחת צהריים – 30 ש"ח עד 10 עובדים ביום בכל מלון.  
יתר עובדי המרכז הרפואי ע"פ החלטת הספק.  
אקסטרו: בטוח מחירי שוק של המרכז הרפואי.
5. פיצול הזכייה בין כמה משתתפים - האם מדובר על פיצול המלונות? הארוחות בכל מלון? לפי מה יוחלט על פיצול? כמות המנות הצפויה היא קריטית לצורך תמחור.  
פיצול הזכייה מתייחס לכך שהמרכז הרפואי רשאי להחליט על הסעדת מלון אחד בשלב ראשון ובהמשך, לפי החלטת המרכז הרפואי – על הסעדת המלון השני.
6. מלון יולדות – ארוחות בני הזוג (צהריים וערב) בתשלום – האם יוזמנו מראש? מה המחיר אותו ישלם בן הזוג?  
בני/בנות זוג ישלמו 50 ש"ח לכל ארוחה.
7. משגיח כשרות צמוד: תעודת הכשרות שלנו תקפה תחת משגיח במטבח המרכזי. מה נחיצותו של משגיח במטבח קצה?  
הכשרות היא לפי כשרות המרכז הרפואי. אין צורך במשגיח כשרות מטעם החברה הזוכה.
8. אורחים שלא הגיעו בזמן לארוחה איך זה יתבצע? האם הזמינו את הארוחה מראש? איפה משאירים? איך יחממו?  
כלל האורחים רשאים לסעוד בזמני ארוחות שיוגדרו מראש.
9. מנות טבעוני, ללא גלוטן וגלאט – בהזמנה ממוקדת – המנות תגענה מספק חיצוני, ארוזות לחוד ומתומחרות לחוד. – לא ברור מה זה – שאלה? תשובה?  
החברה הזוכה תאפשר בחירת מנות טבעוניות, ללא גלוטן ובד"צ למטופלים.
10. לשמור שניצל במלאי לילדים – האם הכוונה לשניצל טרי / מוכן מעובד?  
אין להגיש מנות מעובדות מכל סוג.

11. האם קיים רישיון עסק לכל מלונית? האם ניתן לקבל צילום של הרישיונות.  
לא נדרש רישיון עסק, המלונות הם חלק אינטגרלי מהמרכז הרפואי.

12. מהם הקריטריונים לקביעת הספק הזוכה בהיבט המחיר? המספר צריך להיות מוגדר בצורה חד ערכית.

קריטריונים לקביעת ספק זוכה:

70%

10% המלצות וניסיון

20% טעימה עיוורת

13. המטבחים הינם מחממים בלבד - מה מותר להכין במטבחים? סלטים? חביתות? נדרש פרוט מדויק.

מטבח הקצה הינו מטבח מחמם בלבד. ניתן לחמם בו מזון, לבצע חיתוך סלטים, הכנת מזון להגשה מיידיית בלבד – חביתות, פנקייק וכו'.

14. "הזכיון ידאג לתעודת כשרות במלוניות על חשבוננו בתאום רב ביה"ח" - נדרש להגדיר במכרז מהן דרישות הכשרות של ביה"ח. ישנן משמעויות משמעותיות אם נדרש להעסיק משגיחי כשרות צמודים.

כשרות המלון הינה "רבנות ישראל" בהתאם לכשרות המרכז הרפואי. התעודה תונפק ע"י המרכז הרפואי. החברה הזוכה תציג את תעודת הכשרות של המטבח המייצר.

15. נדרש לקבוע מחיר מנה לעובדי השירות ולפרסונל - כמה עובדים כאלה סועדים במלוניות? האם מחיר הארוחות לפרסונל נכלל בקביעת הספק הזוכה ובאיזה מדדים? האם ארוחות עובדי השירות והפרסונל הינן מעבר למינימום 150 המנות לתשלום?  
ראו תשובה בסעיף 4.

16. כיום האוכל למלוניות מגיע כל ארוחה ממטבח מרכזי באותו מתחם - ספק שיזכה יביא את האוכל ממטבח מרכזי מרוחק. נדרש מקום אחסון בקירור למזון מצונן - כך שניתן יהיה לספק בבת אחת מזון לשלוש ארוחות עבור יום המחרת.  
נפחי האחסון הקיימים מאפשרים זאת, ע"פ התפריטים לדוגמא.

17. עמ' 10, סעיף 2 מתייחס לארוחת ערב בשרית בשיבא ביבי. במפרט קיימת רק ארוחה חלבית. למה להתייחס? אם הארוחה היא בשרית - נחוץ מפרט לצורך תמחור.  
הכוונה לארוחת ערב חלבית, ראו דוגמא לתפריט בעמוד 15.

#### הבהרות:

א. העבודה במטבח ובחד"א תהיה ע"פ "התו הסגולי"

ב. אחזקת ציוד המיכון תהיה באחריות המלאה של הספק הזוכה.