

ד.פ./ 1069

לכבוד

---

---

---

---

א.ג.,

**הנדון: מכרז להגשת הצעות לאספקת שירותי הסעדה  
במלונות שבמרכז הרפואי ע"ש "שיבא" בתל – השומר.**

1. רצ"ב מכרז להגשת הצעות לאספקת שירותי הסעדה במלונות שבמרכז הרפואי "שיבא" בתל – השומר.

2. חומר המכרז כולל: -

א. דפי תנאים כלליים למשתתף במכרז.

ב. **מפרט** – מתן שירותי הסעדה – כולל נספחים א' + ב'.

ג. **רשימת ציוד** – נספח ג'.

3. יש לפעול ע"פ האמור בחומר המכרז ולהגיש את הצעתכם כמתחייב.

4. את ההצעה בצרוף כל המסמכים הנדרשים יש להגיש עד **יום ב' בתאריך 27.7.2020, שעה 11:00 לתיבת המכרזים מספר 3, במערך המכרזים, ביתן 65 במרכז הרפואי "שיבא", תל השומר.**

**מכרז פומבי לאספקת שרותי הסעדה במלונות  
שבמרכז הרפואי ע"ש "שיבא" בתל – השומר**

**תנאים כלליים למשתתף במכרז**

1. נושא המכרז: -

1.1 במתחם המרכז הרפואי "שיבא" בתל השומר (להלן: "המזמין") קיימות שתי מלונות: **האחת:** מלונת יולדות המופעלת ע"י תאגיד קרן מחקרים רפואיים ופיתוח תשתיות (להלן: "שיבא בייבי"). **השנייה:** מלונת לשיקום, הבראה ופיקוח רפואי, לאחר ניתוחים ואשפוזים המופעלת ע"י תאגיד הבריאות קרן מחקרים רפואיים ופיתוח תשתיות. (להלן: "שי לב")

1.2 להלן מספרי החדרים והמיטות בשתי המלונות:

מיטות	חדרים	המלון
52	52	"שיבא בייבי"
112	56	"שי-לב"

• אופציונלי הוספת מלון נוסף בשנת 2022 עם כ- 20 חדרים.

1.3 במסגרת ניהול והפעלת המלונות מעוניין ה"מזמין" לקבל שרותי אספקת מזון, מאת ספקים – קבלנים עצמאיים.

1.4 כל שאר פרטי הציוד לרבות כלי הגשה והחומרים הדרושים לצורך מתן השירותים, לרבות חומרי ניקוי, יסופקו ע"י "הספק".

1.5 מפרט הארוחות, מספר הארוחות ואופן ההגשה, מפורטים (באופן כללי בלבד) במפרט המצ"ב (להלן: "המפרט"). הרכב התפריט בפועל לכל יום, וכן כל שינוי בו יעשה רק לאחר תאום ואישור של מנהל המלונת מטעם המזמין (להלן: "המנהל").

1.6 שרותי המזון יינתנו בשתי משמרות (בוקר וערב) בכל ימות השנה כולל שבתות וחגים כאשר במסגרת המשמרות יינתנו 3 ארוחות בוקר, צהריים וערב בהתאם לבסיס האירוח של כל מלונת.

1.7 על המשתתף להיות חברה מאושרת ע"י הגורמים המוסמכים לייצור / בישול מזון ולאספקת מזון למוסדות ציבוריים ופרטיים גדולים.

1.8 "הזכייין" אמור להיות חברה מוכרת בעלת מטבח מבשל מאושר משלה עם תעודת כשרות רבנות ישראל ועם ניסיון הסעדה של 5 שנים לפחות במקומות דומים כמו: בתי מלון, בתי חולים, בתי אבות, חברות שונות וכו' בהיקף של 1,000 מנות ליום ומעלה ולצרף המלצות ולציין מקומות בהם ניתן שרות הסעדה.

1.9 "המזמין" מתחייב לתשלום של מינימום 150 סועדים / מנות ליום ובהתאם להגדרות הדרישה ל- 2 המלוניות יחד.

1.10 ל"מזמין" זכות להפסיק את ההתקשרות עם ה"זכייין" ובהתראה מיידית באם יתגלה: זיהום במזון, חוסר שביעות רצון מצטבר, אי עמידה בתפריט או בישול במטבח בניגוד להוראות אי עמידה בתנאי השירות או אי עמידה בתנאי ההסכם.

## 2. דרישות נוספות:

- 2.1 על "הספק" לדאוג כי המזון שיוגש ו/או יימכר במלוניות יהיה תחת השגחה שתקבע ע"י הרבנות הראשית. על הספק להציג תעודת כשרות בהתאם.
- 2.2 על הספק לפרט בהצעתו, בנפרד, את כמות כח האדם (מספר העובדים ושעות עבודתם) אותם הוא מתחייב להעמיד בכל אחד מהמלוניות לצורך מתן שרותי המזון והסעדה. בכל סעודה יהיו 2 מלצרים לכל מלון, שוטף כלים וטבחים.
3. קיימת אופציה ל"מזמין" (בלבד) לאפשר "לספק" להפעיל במלוניות (או באחת מהן) שרות "אקסטרה" לאספקת מזון ושתייה בלובי, בנוסף לשירותי ההסעדה המפורטות ב"מפרט" (להלן: "המזון"). ושירותי חדרים עפ"י תפריט ומחירים מאושרים ע"י המזמין.
4. על הספק וכל עובדיו יהיה להישמע בכל נושא שהוא, למנהלי המלוניות ו/או לכל אדם שיקבע ע"י הנהלת ה"מזמין" ו/או ביה"ח בתחומים עליהם מופקדים אותם אנשים, ולקיים את הוראותיהם והנחיותיהם. מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, על "הספק" יהיה להפסיק את עבודתו של כל עובד מקרב עובדיו, אם יידרש לעשות כן ע"י "המנהל", ולהחליפו בעובד אחר לשביעות רצון "המנהל" וזאת תוך 14 ימים.
5. ההתקשרות בנושא כל המפורט במכרז זה תהיה לשלוש שנים, עם אופציה המאפשרת למזמין (בלבד) להאריך את תקופת ההתקשרות ל- 2 תקופות נוספות בנות שנה אחת.
6. על המשתתף לפרט בהצעתו את התמורה המבוקשת על ידו, בנפרד, עבור:
  - 6.1 שרותי "המזון" - יש לפרט, הן את המחיר הגלובלי לכל הארוחות הכלולות במפרט, והן את המחיר בגין כל ארוחה (בוקר, צהריים וערב) בנפרד ובהתאם לכל מלון.
  - 6.2 מחירים ל"אקסטרות".

### SLA אמנת שירות

שעות הגשת הארוחות במלונות:

#### א. מלון שיבא בייבי:

10:30 – 08:00	ארוחת בוקר
15:30 – 13:00	ארוחת צהריים
21:30 – 18:30	ארוחת ערב

#### ב. מלון שי לב:

09:30 – 07:30	ארוחת בוקר
15:00 – 13:00	ארוחת צהריים
21:00 – 18:30	ארוחת ערב

7. המציע רשאי לכלול בהצעתו פרטים נוספים, מעבר לאמור ב"מפרט", ולהתייחס אליהם בהצעתו, הצעת המחיר תהיה לכל מלון בנפרד ולשתי המלונות יחד.

8. "הזכייין" יהיה אחראי לכל נזק שיגרם לכל אורח, מוזמן ו/או כל אדם או גוף אחר הנובע מאחריות, מעשיו, מחדליו, התנהגותו של "הספק" או מי מעובדיו, הקשורים ו/או נובעים מהשירותים אותם הוא יתחייב לספק במסגרת מכרז זה, וכן על "הספק" לדאוג לקיומה של פוליסת ביטוח המכסה את אחריותו זאת, לרבות סעיף המכסה נזקים מפני "הרעלת מזון", ולהוסיף את המזמין ואת ביה"ח כמבוטחים נוספים לאותה פוליסה, ולשלם את דמי הבטוח (פרמיות) למשך כל תקופת ההתקשרות.

9. "הספק" לא יהיה רשאי להעביר את חיוביו ו/או את זכויותיו על פי החוזה לכל אדם או גוף אחר, אלא בהסכמתו המפורשת בכתב של "המזמין".

10. על הזוכה במכרז יהיה לחתום על החוזה המצ"ב .

11. על המציע להיות בעל רישיון מטבח מבשל כתנאי להשתתפות במכרז, המטבחים במלונות הינם **מטבחים מחממים בלבד עפ"י הגדרות ונהלי משרד הבריאות.**

12. בעצם הגשת הצעה ע"י המשתתף למכרז, מתחייב המשתתף כי הצעתו תעמוד בתוקף למשך 3 חודשים מהתאריך שנקבל להגשת המכרז, אם במשך תקופה זאת יידרש לחתום על החוזה.

13. במקרה והמציע – הזוכה במכרז – ימנע מחתימה על החוזה ו/או מביצוע התחייבויותיו על פי הצעתו, יהיה רשאי המזמין לממש את הערבות הבנקאית שצורפה על ידו למכרז.

14. המשתתף במכרז לא יהיה זכאי לכל תשלום בגין הוצאות מכל מין וסוג שהוא שיגרמו לו בגין הגשת הצעתו בין אם יזכה במכרז ובין אם לאו.

15. במידה ויחליט המציע לצאת מההסכם טרם תקופת ההתחייבות ללא אישור של המזמין ישלם המציע למזמין קנס בגובה של 250,000 ₪.

16. את ההצעה למכרז יש להגיש על דפי ההצעה המצורפים (דפים) ויש לצרף את המסמכים הבאים:

א. ערבות בנקאית (ערבות השתתפות במכרז) בסך של 100,000 ₪ צמודה למדד המחירים לצרכן לתקופה של 4 חודשים. הערבות תשמש לאבטחת התחייבויותיו של המציע על פי תנאי מכרז זה. הערבות תומר בערבות ביצוע על ידי הזוכה.

ב. אשור ר"ח או עו"ד על זכות החתימה של המציע.

ג. האשורים הנדרשים על פי תיק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלומי חובת מס) התשל"ו – 1976.

ד. כל המסמכים הנדרשים (המפורטים בדפי התנאים הכלליים).

ה. אישור על השתתפות בסיוור הספקים.

ו. הצעת המחיר תהיה כדלקמן :

1. הצעת מחיר עבור ההסעדה, טבחים ושוטפי כלים בנפרד למלון "שי-לב", למלון "שיבא-בייבי" בנפרד ולשתי המלונות יחד.
2. הצעת מחיר עבור מלצריות לכל מלון בנפרד ויחד ע"פ הטבלה

להלן טבלה לדוגמא:

נושא	מלון "שיבא בייבי"	מלון "שי לב"	"שיבא בייבי" + "שי לב"
הסעדה + טבחים + שוטפי כלים			

			מלצרות
			סה"כ

17. אנו מביאים לידיעת המשתתפים במכרז כי נשקול את הצעות המשתתפים במכרז בין היתר עפ"י הקריטריונים הבאים:

א. מחיר – 70%.

ב. ניסיון והמלצות – 10%.

ג. טעימה עיוורת – 20%.

18. המזמין שומר לעצמו את הזכות לפצל את הזכייה במכרז בין מספר משתתפים וכן/או לבטל מכרז זה ולפרסם מכרז חוזר בתנאים דומים או שונים מתנאי מכרז זה, מכל סיבה שהיא, וכן שומר לעצמו המזמין את הזכות לנהל מו"מ כספי או אחר עם המשתתפים במכרז, כולם או מקצתם, גם לאחר קבלת ההצעות.

19. את ההצעה, בצרוף כל המסמכים הנדרשים, יש להגיש עד יום ב' 27.7.2020 שעה 11:00 לתיבת מכרזים מס' 3 במערך המכרזים, ביתן 65 במרכז הרפואי שיבא, תל השומר.

## תהליך המכרז:

שלב א' – טעימות מזון במודל "הטעימה העיוורת"  
שלב ב' – בדיקת מחירים  
שלב ג' – בדיקת המידע / טפסים, סיור במטבח המייצר ובמתקני החברה.

## מפרט - מתן שרותי הסעדה למלונות .

1. אנו מבקשים לקבל הצעות מחיר לתפעול 2 מלונות במרכז הרפואי "שיבא" כמפורט להלן: -

- ❖ מלון רפואי ("שיבא-לב") – 56 חדרים (112 מיטות) – עד 100 מחלימים .
  - ❖ מלון יולדות ("שיבא-בייבי") – 52 חדרים – 52 יולדות ובני זוג (בני הזוג זכאים לארוחת בוקר בלבד, שאר הארוחות בתשלום נוסף) ולפי תפוסה.
- (מספרים אלה הם מספרים מקסימליים כשהתפוסה בפועל מוערכת בין 80% - 75%)

2. פירוט הדרישה: -

### ❖ כללי:

- (1) "הזכייין" אמור להיות חברה מוכרת בעלת מטבח מבשל עם ניסיון הסעדה של 5 שנים לפחות במקומות דומים כמו: בתי מלון, בתי חולים, בתי אבות, חברות וכו' בהיקף של 1,000 מנות ליום ומעלה ולצורך המלצות ולציין מקומות בהם ניתנים שרותי ההסעדה.
- (2) "הזכייין" יספק למלונות מזון מבושל מאחר ומטבחי המלונות הם מטבחי קצה **מחממים בלבד** ולהכנות אחרונות של הגשה. אין לבשל, ולאפות מזון במטבחים אלו. ואין להוציא מהם מזון לשום גורם מחוץ לכותלי ביה"ח.  
סעיף זה הינו תנאי בסיסי והפרתו הינה עילה להפסקת חוזה עם "הזכייין".
- (3) על "הזכייין" להוביל את המזון בהתאם לתנאי התברואה של משרד הבריאות 0-4 מעלות צלסיס וברכב מקורר כנדרש בהוראות ולהציג רישיון הובלה בקירור.
- (4) "הזכייין" לא יאחסן מזון גלם במחסן המטבח כגון: ירקות, ביצים, וכו'.
- (5) מזון שחומם ולא נצרך יושמד ולא יוגש בארוחה אחרת.
- (6) "הזכייין" ידאג לתעודת כשרות ומשגיח כשרות במלונות על חשבוננו בתיאום עם רב ביה"ח כולל חידוש שנתי של תעודות הכשרות וכל הנדרש מכך.
- (7) "הזכייין" ייתן כח אדם מקצועי שיהיה אחראי על חימום המזון, סידור המזון במזנון, הגשה, פינוי, שרות "אקסטרות", ניקיון המטבחים וחדרי האוכל ברמת שרות גבוהה. ה"זכייין" ייתן ציוד וחומרי ניקיון לביצוע כל עבודות הניקיון הנדרשות במטבחים, במחסנים, בחדרי אוכל ובלובי.
- (8) "הזכייין" יבדוק את הציוד במטבחים מראש בעת סיור קבלנים / ספקים כדי שידע מראש מה הוא מקבל ואם יש דרישות נוספות לציוד יגישם בהצעה אך אין הנהלת בית החולים מתחייבת לספק ציוד נוסף.

9) כלל הציוד למעט מיכון במטבח קטן כמו: סט סכיני שף, יהיה באחריות המציע.  
10) תברואן בית החולים יערוך ביקורות שוטפות לעמידה בדרישות משרד הבריאות והזכיין חייב לבצע את הערותיו.

11) "הזכיין" ימנה מנהל אחראי מטעמו שיהיה אחראי על כל נושא ההסעדה במלונות. מנהל אחראי זה יאושר ע"י מנהל המערך הלוגיסטי או מי מטעמו.

לוטה: נספחים א', ב', ג.

❖ מזון ומשקאות:

- 1) על "הזכייין" לספק שרותי הסעדה (בוקר, צהריים, ערב) על פי המפרט המצורף ראה נספחים א' – ב' (תפריטים).
- 2) הארוחות שיינתנו במלונות הן:
  - א) "שיבא בייבי" – פנסיון מלא ליולדת + ארוחת בוקר לכן הזוג:  
ארוחת בוקר – חלבית  
ארוחת צהריים – בשרית  
ארוחת ערב – בשרית.
  - ב) "שיבא לב" – פנסיון מלא:  
ארוחת בוקר – חלבית  
ארוחת צהריים – בשרית  
ארוחת ערב – חלבית.
- 3) על "הזכייין" לתת שרותי ארוחות (למאושפזים או לאורחיהם) כריכים משקאות חמים וקרים למאושפזים ולאורחיהם בתשלום נוסף במתחם הלובי ו/או כשירות חדרים וכאופציה, ביצוע אירועים להנהלת בית החולים, עפ"י תפריט ומחירים מחושבים ע"י המזמין.
- 4) ציוד מטבחי כמטבח מחמם בלבד, כלי הגשה וכלי אוכל יסופקו ע"י הזכייין ע"פ בחירת המרכז הרפואי.
- 5) תפריטי הארוחות יותאמו למצב הרפואי של המחלימים / יולדות ויוכנו בתיאום עם מנהלי המלונות ועם התזונאית מטעם ביה"ח.
- 6) "הזכייין" מתחייב להשתמש במוצרי גלם מאיכות מעולה ומחברות מוכרות בשוק ועם אישור כשרות של הרבנות הראשית לפחות.
- 7) "הזכייין" ידאג למלאי מזון מספיק בערבי שבת / ערבי חג כולל יין לקידוש בכל שולחן טרם כניסת השבת / החג כדי למנוע שינוע מזון בשבת / חג.  
בערבי חג – ראש השנה, ליל הסדר, שבועות וכו' יותאם התפריט למסורת בחגים אלה.
- 8) על "הזכייין" להיות חברה המאושרת ע"י משרד הבריאות לייצור ולמתן שרותי מזון לבתי חולים ועליו להגיש את האישורים במכרז.

9) מובהר ומודגש בזאת כי המזון יהיה טרי מידי יום ביומו ולא יהי שימוש במזון שנשאר מיום קודם גם אם לא חומם.

(10) מודגש בזאת כי:

- א. במהלך הארוחה שתייה קרה (מיצים טבעיים או תרכיז אחר דוגמת פריגת) יהיה חופשי ללא הגבלה ויוצב קנקן על כל שולחן.
- ב. מנות אחרונות/פירות טריים – חופשי ללא הגבלה.

(11) כל יום יישמרו דוגמאות מזון מכל פריטי המזון המוגשים בכל הארוחות כאשר תמיד יהיו דוגמאות של 72 שעות אחרונות ואחת ל 3 חודשים יועברו דוגמאות למעבדה מוסמכת לבדיקה.

(12) בחגים ארוכים כאשר צריך לשמור מלאי מזון גדול מ 48 שעות יסייע בית החולים במתן פתרונות אחסון למזון.

(13) אורחים / מחלימים שלא הגיעו בזמן לארוחה יהיו זכאים לקבלת ארוחה עם הגעתם למלון.

(14) "הזכייין" נדרש לקבוע מחיר מנה לעובדי השירות ולפרסונל, ומתחייב לספק מזון לעובדי המלונות (פרסונל) לפי הארוחות המסופקות באותה מלונות וזאת לאחר תום זמן הארוחה של המחלימים / יולדות ועל בסיס המזון במזנון "הזכייין" לא יידרש להוציא מנות נוספות. נדרש לקבוע מחיר מנה לעובדי המלונות ולפרסונל.

## תפריט מלונית "שי-לב"

להלן הנחיות המחלקה לתזונה להרכב התפריט המוגש במלונית שילב:

1. כלל המנות המבושלות יבושלו בצורה זהה לתפריט דל מלח מאושפזים, ללא שימוש במלח.
2. כלל הסלטים המיוצרים לטובת המלונית, ייוצרו ללא תוספת מלח (כולל רסק עגבניות).
3. עוף – ייצור מנות ע"י שיטות בישול: צלייה, אפייה, בישול ברוטב. ללא טיגון עמוק.

### 4. בקר

- א. ייצור מנות ע"י שיטות בישול: צלייה, אפייה, בישול ברוטב. ללא טיגון עמוק.
- ב. להימנע משימוש באברים פנימיים וממוצרי בשר **מעובדים** כמו: נקניקים, נקניקיות, המבורגר, שמכילים הרבה מלח ושמון רווי.
- ג. להעדיף חלקים רזים – חזה, כתף, סינטה וכו'.
- ד. להימנע ממזונות עם בשר טחון המכיל אחוז שומן גבוה – קבב.

### 5. דגים

- א. ייצור מנות ע"י שיטות בישול: צלייה, אפייה, בישול ברוטב. ללא טיגון עמוק.
- ב. מומלץ לפחות פעמיים בשבוע. כולל טונה במים/שמן בשימורים מסוננת היטב. להימנע מהכנה בטיגון.
- דגים מומלצים בנוסף: סלמון, בורי, פורל, לברק.
- ג. יש להשתמש בטונה במים בלבד בשל תכולת מלח נמוכה.

### 6. מוצרי חלב

- א. להגיש מוצרים עד 5% שומן דלי נתרן (עד 300 מ"ג נתרן ל-100 גרם גבינה).
- ב. תחליפים אפשר: שמנת 9% גבינה צהובה לייט 9%
- ג. אין להגיש – גבינות מעל 5%, צהובות, מלוחות, וגבינות שמנת.
- ד. גבינות מאושרות: ריקוטה 5%, גבינה לבנה 5%, גבינת טוב טעם, גבינת כנען, גבינת קרם גבינה 5% עד 300 מ"ג נתרן ל 100 גר', גבנ"צ 5/9%
- ה. ניתן להגיש חמאה ללא תוספת מלח.
- ו. ניתן להגיש מעדני חלב, הפרדה בין דיאט למעדנים מכילי סוכר.

### 7. ביצים

- א. ניתן להגיש חביתה (טיגון קצר)
- ב. ניתן להגיש לחם מטוגן המיוצר במחבת עם מעט מאוד שמן.

ג. פנקייק – יש להכין בטיגון קצר, עם מעט שמן וללא השחמה כמעט. (אם מכיל סוכר לציין לטובת סוכרתיים)

#### 8. רטבים

יש להימנע מרטבים מלוחים כגון סויה – אין אפשרות להגיש מוצרים המכילים רטבים קנויים עשירים במלח כמו סויה, טריאקי וצ'ילי מתוק. מתייחס לעוף המוקפץ. להמעיט בשימוש באבקות מרק.

9. תחליפי בשר – אין להגיש שניצל סויה/טבעול לסוגיו.

10. יש להימנע משימוש במוצרים משומרים כגון: חמוצים, זיתים כבושים, מלפפון כבוש, בשל תכולת מלח גבוהה.

11. שימוש במוצרי מזון מוגמרים יעשה לאחר בדיקת מפרט המוצר ע"י המחלקה לתזונה לצורך בדיקת התאמת המוצר לתזונה מותאמת לשהים במלונות.

12. יש להימנע ממוצרי מאפה קנויים – מכילים שמנים צמחיים מוקשים (קובה, בורקסים, קרואסונים, ג'חנון וכו').

#### 13. קינוח

א. ניתן להגיש עוגות בחושות. יש להפריד ולציין אם מכילה סוכר או ללא סוכר.

ב. מומלץ לשלב פירות העונה בקינוחים. אם מוגש ג'לי- להפריד בין מכיל/ללא סוכר.

ג. שילוב של קינוח חדש מצריך אישור של המחלקה לתזונה.

## נספח א'

### מפרט הארוחות – "לשי-לב"

במלון 56 חדרים זוגיים (112 אורחים)  
האורחים ישהו ע"ב פנסיון מלא, אופן ההגשה – מזנון פתוח (בופה)

בנוסף לובי עם תפריט חלבי קל בתשלום נוסף.

התפריט יתואם עם תזונאי מטעם בית החולים

#### ארוחת בוקר חלבית:

##### קטניות:

עדשים, חומס (מענה לצמחוני/טבעוני)  
3 סוגי דגני בוקר, גרנולה למוזלי

##### ירקות חתוכים בקערות נפרדות:

עגבניי ה, מלפפון, פלפל, גמבה, גזר, קולרבי, חסה, עליי בייבי, נבטים, ברוקולי, כרובית, תירס, אפונה, פטריות, אבוקדו ועוד.

טחינה, חמאה ללא תוספת מלח.

##### מגוון סלטים מורכבים:

טונה במים, סלט ירקות חתוך, סלט ירוק, סלט ציזיקי, סלט שרי-פסטו, אבוקדו, קרפצ'יו סלק ועוד

**גבינות לבנות רזות 5% כגון:** קוטג', סקי, שמנת 9%, גבינות בטעמים 2 סוגים.

**גבינות קשות רזות כגון:** - עמק צהובה לייט 9%, ריקוטה 5%

מבחר מעדני חלב – הפרדה בין מעדני דיאט למעדנים מכילי סוכר, יוגורט למוזלי

**רטבים:** שמן זית, חומץ, לימון, 2 סוגי רטבים לייט,

אגוזי מלך, גרעיני חמניות, גרעיני דלעת, שקדים.

##### מנה חמה:

דייסה / קוואקר

ביצים קשות

חביתת ירק, מקושקשת, חביתה ע"פ הזמנה.

שקשוקה, לחם מטוגן, פנקייק, טוסטים, טורטייה ממולאת בגבינות או במילוי אחר ועוד

##### מבחר ריבות

בר לחמים: לחם שיפון, דגנים, פת אורז, פתית, לחמית, לחמניות לבנות, לחמניות חיטה מלאה.

### **קינוחים:**

פירות העונה, פירות למוזלי, חלבה בטעמים  
עוגות בחושות, קינוחים ללא מרגרינה ושומן טראנס

### **שתייה:**

מיץ טבעי תפוזים, אשכוליות/לימונדה  
מים עם לימון ונענע  
פרוסות לימון  
תה בטעמים וצמחים  
קפה שחור, נס קפה, נטול, שוקו  
סוכר (חום, לבן), סוכרזית

### ארוחת צהריים בשרית:

#### ירקות חתוכים בקערות נפרדות:

עגבניי ה, מלפפון, פלפל, גמבה, גזר, קולרבי, חסה, עלי בייבי, נבטים, ברוקולי, כרובית, תירס, אפונה, פטריות, אבוקדו ועוד.

#### טחינה

#### מגוון סלטים מורכבים:

סלט ירקות חתוך, סלט ירוק, אנטיפסטי ועוד 6 סלטים שונים  
רטבים: שמן זית, חומץ, לימון, 2 סוגי רטבים לייט, אגוזי מלך, גרעיני חמניות, גרעיני דלעת, שקדים.

#### בר לחמים:

לחם שיפון, דגנים, פת אורז, פתית, לחמית, לחמניות לבנות, לחמניות חיטה מלאה.

#### מרק – 2 סוגים לבחירה

קרוטונים אפויים במקום, אטריות.

#### מנה עיקרית תכלול תמיד: דג, עוף, בשר, מנה צמחונית וטבעונית (משקל המנה לא יפחת מ 150 גר')

סוגי דגים כגון: מושט, סלמון, לברק, דניס בכל יום יוגש דג אחר  
מנת עוף כגון: חזה עוף, הודו, פרגית, עוף בגריל, מוקפץ ועוד.  
מנת בשר כגון: בשר כתף, סינטה, סוגי קציצות, צלי בקר, מוקפץ ועוד  
תוספות חמות: סוגי פחמימות, 2 סוגי ירקות.

#### קינוחים:

פירות העונה, סלט פירות, עוגות בחושות, קינוחים ללא מרגרינה ושומן טראנס

#### שתייה: מיץ טבעי תפוזים, אשכוליות/לימונדה

מים עם לימון ונענע

פרוסות לימון

תה בטעמים וצמחים

קפה שחור,

סוכר (חום, לבן), סוכרזית

### ארוחת ערב חלבית:

#### ירקות חתוכים בקערות נפרדות:

עגבניי ה, מלפפון, פלפל, גמבה, גזר, קולרבי, חסה, עלי בייבי, נבטים, ברוקולי, כרובית, תירס, אפונה, פטריות, אבוקדו ועוד.

**מגוון סלטים מורכבים:**

סלט ירקות חתוך, סלט ירוק, אנטיפסטי ועוד 6 סלטים שונים  
רטבים: שמן זית, חומץ, לימון, 2 סוגי רטבים לייט,

טחינה, חמאה ללא תוספת מלח.

**גבינות לבנות רזות 5% כגון:**

קוטג', סקי, שמנת 9%, גבינות בטעמים 2 סוגים.

**גבינות קשות רזות כגון:** - עמק צהובה לייט 9%, ריקוטה 5%

**מבחר מעדני חלב** – הפרדה בין מעדני דיאט למעדנים מכילי סוכר, יוגורט למוזלי

**רטבים:** שמן זית, חומץ, לימון, 2 סוגי רטבים לייט.

אגוזי מלך, גרעיני חמניות, גרעיני דלעת, שקדים.

**מרק** – 2 סוגים

ביצים קשות

קרוטונים אפויים במקום, אטריות.  
מבחר אנטי פסטי

**מנה עיקרית תכלול:** דג, סוגי פשטידות, סוגי ממולאים, קציצות ירק ועוד

**תוספות חמות:** סוגי פחמימות, 2 סוגי ירקות

**בר לחמים:** לחם שיפון, דגנים, פת אורז, פתית, לחמית, לחמניות לבנות, לחמניות חיטה מלאה.

**קינוחים:**

פירות העונה, סלט פירות,  
עוגות בחושות, קינוחים ללא מרגרינה ושומן טראנס

**שתייה:** מיץ טבעי תפוזים, אשכוליות/לימונדה

מים עם לימון ונענע

פרוסות לימון

תה בטעמים וצמחים

קפה שחור, נס קפה, נטול, שוקו

סוכר (חום, לבן), סוכרזית

בארוחת ערב שישי – יין על כל שולחן וחלה אישית

**ביום שישי - צהריים בשרי וערב בשרי** - (4 מנות עיקריות, 3 תוספות של פחמימות ו 2 ירקניות)

\* שינויים בתפריט יבוצעו בהתאם לדרישות הדיאטנית וצורכי החולים בתיאום עם "הזכייין".

\* בכל ארוחה יש לתת מענה לצמחוני, טבעוני, ללא גלוטן ומנות גלאט

## מפרט הארוחות – "לשיבא בייבי"

### ארוחת בוקר חלבית:

#### קטניות:

עדשים, חומס, (מענה לצמחוני/טבעוני)

3 סוגי דגני בוקר, גרנולה למוזלי

#### ירקות חתוכים בקערות נפרדות:

עגבניי ה, מלפפון, פלפל, גמבה, גזר, קולרבי, חסה, עלי בייבי, נבטים, פטריות, ברוקולי, כרובית, תירס, אפונה, אבוקדו ועוד.

#### מגוון ממרחים:

טחינה, חמאה ללא תוספת מלח.

#### מגוון סלטים מורכבים:

טונה בשמן קנולה, סלט ירקות חתוך, סלט יוני, סלט ירוק, סלט ציזיקי, סלט שרי-פסטו, אבוקדו, קרפצ'ו סלק ועוד.

#### מבחר חמוצים: מלפפונים, סוגי זיתים

סרדינים, 2 סוגי דגים מלוחים.

#### גבינות לבנות - 4 סוגים.

#### גבינות קשות – 4 סוגים.

מבחר מעדני חלב ויוגורטים.

#### מבחר ריבות

שמן זית, חומץ, לימון, 2 סוגי רטבים, אגוזי מלך, גרעיני חמניות ושקדים.

#### מנה חמה:

דייסה / קוואקר

ביצים קשות

חביתת ירק, מקושקשת, חביתה ע"פ הזמנה.

שקשוקה, פנקייק, טוסטים, טורטייה ממולאת בגבינות או במילוי אחר, פיצות, בורקס, בלינצ'ס ועוד

בר לחמים: לחם שיפון, דגנים, פת אורז, פתית, לחמית, לחמניות לבנות, לחמניות חיטה מלאה.

#### קינוחים:

פירות העונה

קרואסון חמאה, קרואסון שוקולד, עוגת גבינה, חלבה בטעמים, עוגיות

#### שתייה: מיץ טבעי תפוזים, אשכוליות/לימונדה

מים עם לימון ונענע

פרוסות לימון

תה בטעמים וצמחים

קפה שחור, נס קפה, גטול, שוקו

סוכר(חום, לבן), סוכרזית

**ארוחת צהריים בשרית:**

**ירקות חתוכים בקערות נפרדות:**

עגבניי ה, מלפפון, פלפל, גמבה, גזר, קולרבי, חסה, עלי בייבי, נבטים, פטריות, ברוקולי, כרובית, תירס, אפונה, אבוקדו ועוד.

**מגוון סלטים מורכבים:**

סלט ירקות חתוך, סלט ירוק, אנטיפסטי ועוד 7 סלטים שונים

טחינה, מגוון ממרחים, שמן זית, חומץ, לימון, 2 סוגי רטבים, קטשופ, חרדל, אגוזי מלך, גרעיני חמניות ושקדים. מבחר חמוצים, זיתים ירוקים, שחורים.

**מבחר לחמים:**

לחם שיפון, דגנים, פת אורז, פתית, לחמית, לחמניות לבנות, לחמניות חיטה מלאה.

**מרק – 2 סוגים**

קרוטונים, שקדי מרק, אטריות.

**מנה עיקרית תכולת תמיז: דג, עוף, בשר, מנה צמחונית וטבעונית (משקל המנה לא יפחת מ 150 גר')**

**סוגי דגים כגון:** מושט, סלמון, לברק, דניס בכל יום יוגש דג אחר

**מנת עוף כגון:** חזה עוף, הודו, פרגית, עוף בגריל, שניצל (צריך להיות במלאי לילדים), מוקפץ ועוד.

**מנת בשר כגון:** בשר כתף, סינטה, סוגי קציצות, צלי בקר, המבורגר, קבב, גולש, מוקפץ ועוד

**תוספות חמות:** סוגי פחמימות, 2 סוגי ירקות.

**קינוחים:**

סלט פירות העונה, מגוון קינוחים אישיים, מבחר עוגות

**שתייה:**

מיץ טבעי תפוזים, אשכוליות/לימונדה

מים עם לימון ונענע

פרוסות לימון

תה בטעמים וצמחים

קפה שחור,

סוכר (חום, לבן), סוכרזית

**ארוחת ערב חלבית:**

**ירקות חתוכים בקערות נפרדות:**

עגבניי ה, מלפפון, פלפל, גמבה, גזר, קולרבי, חסה, עלי בייבי, נבטים, פטריות, ברוקולי, כרובית, תירס, אפונה, אבוקדו ועוד.

**מגוון סלטים מורכבים:**

סלט ירקות חתוך, סלט ירוק, אנטיפסטי ועוד 7 סלטים שונים

**רטבים:**

שמן זית, חומץ, לימון, 2 סוגי רטבים.

טחינה, מגוון ממרחים, ריבות.  
אגוזי מלך, גרעיני חמניות ושקדים.

**גבינות לבנות** - 4 סוגים

**גבינות קשות** - 4 סוגים

2 סוגי דגים מלוחים  
מבחר מעדני חלב ויוגורטים .  
מבחר חמוצים , זיתים ירוקים, שחורים.

#### מרק – 2 סוגים

ביצים קשות

קרוטונים אפויים במקום, אטריות, שקדי מרק.

#### מנה עיקרית:

דג, סוגי פשטידות, סוגי ממולאים, קציצות ירק, רביולי, ניוקי תפ"א מוקרם ועוד

#### תוספות חמות:

2 סוגי פחמימות, 2 סוגי ירקניות

#### בר לחמים:

לחם שיפון, דגנים, פת אורז, פתית, לחמית, לחמניות לבנות, לחמניות חיטה מלאה.

#### קינוחים:

סלט פירות העונה, מגוון קינוחים אישיים, מבחר עוגות ועוגיות

#### שתייה:

מיץ טבעי תפוזים, אשכוליות/לימונדה  
מים עם לימון ונענע  
פרוסות לימון  
תה בטעמים וצמחים  
קפה שחור, נס קפה, נטול, שוקו  
סוכר(חום, לבן), סוכרזית

בארוחת ערב שישי – יין על כל שולחן וחלות אישיות

ביום שישי - צהריים בשרי וערב בשרי - (4 מנות עיקריות, 3 תוספות של פחמימות ו 2 ירקניות)

ארוחת בוקר בשבת – ג'חנון עם רסק וביצה קשה

\* שינויים בתפריט יבוצעו בהתאם לדרישות הדיאטנית וצורכי החולים בתיאום עם "הזכין".

\* בכל ארוחה יש לתת מענה לצמחוני, טבעוני, ללא גלוטן ומנות גלאט

## נספח ג' 1/

### פריטי ציוד מטבחי, כלי הגשה שבאחריות המזמין לספק לזכיון

(סעיף 1.4 בדף התנאים הכלליים למשתתף)

#### 1. מלונית "שי-לב"

מס"ד	הפריט	מלון "שיבא בייבי"
.1	כיריים חשמליים	1 יחידה
.2	תנורים	2 יחידות
.3	מקררים	4 יחידות
.4	מקפיא	1 יחידה
.5	מכונת קרח	1 יחידה
.6	מיקרוגל	1 יחידה
.7	קומקום	1 יחידה
.8	מתקן תמי 4	1 יחידה
.9	מי חם שבת	1 יחידות
.10	פסי סלטים	2 יחידות
.11	פסי חימום	2 יחידות
.12	מגירות קירור בבופה	4 יחידות
.13	תאי חימום בבופה	5 יחידות

6 יחידות	מגירות קירור	.14
1 יחידה	מקרר סלטייה	.15

## נספח ג'2

### מלאי ציוד מלון "שיבא בייבי"

מס"ד	הפריט	מלון "שיבא בייבי"
.1	קופה רושמת	1
.2	מכונת תפוזים	1
.3	מכונת קפה	1
.4	מיחם	1
.5	תנור חלבי קומביסטימר	1
.6	תנור בשרי קומביסטימר	1
.7	מקרר תצוגה לשתייה	1
.8	מקרר מגירות לבקבוקי שתייה 8 מגירות	1
.9	מקרר 2 דלתות שוכב קפיטריה	1
.10	טוסטר כפול	1
.11	ארון חימום	1
.12	מקררים עומדים על דלת אחת	6
.13	מקפיאים עומדים דלת אחת	2
.14	מקררים עומדים 2 דלתות	2
.15	אינדוקציות	3
.16	מדיח בשרי	1
	מדיח חלבי	1

		.17
1	מנדף חלבי	.18
1	מנדף בשרי	.19
1	מכונת קרח	.20
4	כיריים	.21
1	מיקרוגל	.22

לכבוד  
קרן מחקרים רפואיים  
פיתוח ותשתיות

**הנדון: הצעה לאספקת שרותי הסעדה במלוניות שבמרכז הרפואי "שיבא" בתל השומר.**

לאחר שקראתי בעיון את מסמכי המכרז הנ"ל הריני מגיש בזה את הצעתי כמפורט להלן: -

1. שם המציע: \_\_\_\_\_

2. כתובת / ת.ז. / מס' חברה: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. ניסיון קודם בנושא המכרז (יש לצרף המלצות) .

4. פירוט המקומות שבהם המציע מספק שרותי הסעדה כולל שמות אנשי קשר.

5. פירוט התמורה המבוקשת כמפורט בדפי תנאים כללים למשתתף סעיפים 6.1 – 6.4.

6. פירוט וכמות כ"א שייספק הזכיין (ראה סעיף 2.2 בדפי התנאים הכללים).

7. במידה וייוודע לי על ידכם כי אזכה במכרז, אני מתחייב לחתום על חוזה בתוספת הפרטים המפורטים בהצעה תוך \_\_\_\_\_ יום ולמלא אחר כל האמור.

8. אם לא אחתום על החוזה כאמור לעיל תהיו רשאים לממש את הערבות הבנקאית המוגשת יחד עם הצעה זו וכן לאפשר לאחרים לספק את שרותי ההסעדה.

9. בהתאם לתנאי המכרז הריני מצרף בזה את המסמכים הבאים: -

א. ערבות בנקאית מס' \_\_\_\_\_ של בנק \_\_\_\_\_  
מתאריך \_\_\_\_\_ בסך של 100,000 ₪ (מאה אלף ₪) צמודה למדד המחירים לצרכן  
לתקופה של 4 חודשים.

ב. אשור רואה חשבון / עורך דין (למחוק המיותר) על בעלי זכות החתימה של החברה.

ג. האישורים הנדרשים לפי תיק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלומי חובת מס) התשל"ו  
- 1976.

ד. האשורים הנדרשים להפעלת מטבח ושרותי קייטרינג / הסעדה מהרשויות המוסמכות.

ה. אשור להובלת מזון בהתאם לתנאי התברואה של משרד הבריאות – יש לצרף רישיון הובלה בקירור.

ו. תעודה על כשרות מגוף מוסמך.

\_\_\_\_\_ חתימה

\_\_\_\_\_ תאריך