

פרק ד'-מפרט

למכרז 40/2022 - מתן שירותי

הסעדה במחוז דרום

אפריל 2022

משטרת ישראל

מדור מזון

1. מסמכים ישימים

- 1.1 חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו . 2015
- 1.2 חוק רישוי עסקים, התשל"ב – 1972, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 1.3 צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ה – 1995 או כל דין אחר אשר יבוא במקומו.
- 1.4 תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב – 1972, וכן התוספות והתיקונים לתקנות הנ"ל, או כל דין אחר שיבוא במקומם.
- 1.5 צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בתי קירור), תשי"ח – 1957, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 1.6 תקנות בריאות הציבור (מזון) (סגירה של אריזות מזון), התשנ"ג – 1992, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 1.7 תקנות מחלות בעלי חיים (יבוא בשר), תשל"ד – 1974, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 1.8 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 במקומו.
- 1.9 ת"י 1145 – "סימון מזון ארוז מראש" (מהדורה אחרונה).
- 1.10 ת"י 5113 – "חומרי פלסטיק, מוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות" (מהדורה אחרונה).
- 1.11 ת"י 1291 – "רכב להובלה בקירור" (מהדורה אחרונה).
- 1.12 הוראות הבטיחות בעבודה של המוסד לבטיחות ולגהות (מהדורה אחרונה).
- 1.13 חוק התכנון והבניה תשכ"ה ותקנות הבניה, על עדכוניהם השונים (מהדורה אחרונה).
- 1.14 הוראות למתקני תברואה (הל"ת) (מהדורה אחרונה).
- 1.15 פקודת הבטיחות בעבודה (נוסח חדש) – המוסד לבטיחות וגהות (מהדורה אחרונה).
- 1.16 חוק החשמל – המוסד לבטיחות וגהות (מהדורה אחרונה).
- 1.17 תקנות הבטיחות בעבודה (מהדורה אחרונה).
- 1.18 תקנות בריאות ציבור (מזון) (בשר מעובד) התשנ"ג 1993 ק"ת 5499.
- 1.19 למכרז זה מצורפים הנספחים הבאים:
 - 1.19.1 נספח א' התחייבות הזכיין לטיב המוצרים
 - 1.19.2 נספח ב' דרישות תברואת מזון
 - 1.19.3 נספח ג' הנחיות לתפריט

1.19.4 נספח ד' שאלוני שביעות רצון

1.19.5 נספח ה' רשימת ציוד מטבחי

2. הגדרות

"החברה הזוכה" - החברה / הזוכה במכרז זה, ואשר תיתן שירותים למשטרת ישראל ע"פ תנאי מכרז זה.

"אזור האשכול" - תחומי גזרת הפעילות.

"מטבח מחמם" (מטבח קצה מחמם) - מטבח בו מתבצעות פעולות חימום / שיחזור המזון והגשתו לסועד.

"ארוחות מיוחדות" - ארוחות שאינן מן השגרה, כגון: ערכות כיבוד, מבצעים, אירועים חגיגיים, כפי שמוגדר במסמכי המכרז.

"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.

"תנאי קסרקטין" (תנאי פנימייה) - מטבחים אלו, מגישים ארוחות בוקר, צהריים וערב בכל ימות השבוע ובסופי שבוע ובחגים.

"מנת ברזל" – פריטי מזון קפואים המיועדים להכנה מהירה (מנה עיקרית ותוספת עשירה בפחמימות) אשר יוכנו במקרה של חסרים במנות עקב תוספת סועדים לא מתוכננת.

3. מאפייני המטבחים במחוז דרום

3.1 מאפיינים כלליים:

3.1.1 במחוז דרום שלושה מרחבים: מרחב לכיש (תחנת אשדוד, תחנת אשקלון, תחנת קרית גת, תחנת קריית מלאכי, תחנת שדרות ונקודת גן יבנה), מרחב נגב (תחנת באר שבע, תחנת נתיבות, תחנת ערד, תחנת אופקים, תחנת רהט, תחנת דימונה, תחנת ערוער וימ"ר נגב) ומרחב אילת (אשר אינו כלול במכרז זה).

3.1.2 במחוז דרום נמצאים גם שלושה בסיסי מג"ב: מג"ב עיירות, מג"ב יד מרדכי, מג"ב בית ג'וברין.

3.1.3 במהלך תקופת ההתקשרות עתידים להיפתח מטבחי מג"ב חדשים ברמת נגב ובשגב שלום, אשר יפעלו בתנאי קסרקטין.

3.1.4 מטבח נתיבות אשר משמש כיום כמטבח מחמם, עתיד להפוך למטבח מבשל. במועד השינוי, המטבח יהפוך כמבשל עבור תחנות נתיבות, שדרות ואופקים.



מחוז דרום
משטרת ישראל
-שמו-



גבול לבטחון פנים בין צה"ל
למשטרת ישראל, 2016

3.2 פריסת המטבחים, שיטת תפעול ומספר מנות משוער

3.2.1 מטבחי המחוז מחולקים במכרז זה לשני אשכולות:

אשכול א': - מרחב לכיש - בישול ותפעול במטבחי המשטרה

הערות	ערב			צהריים			בוקר			סוג המטבח	תחנה	מס"ד
	אומדן כמות מנות יומי											
	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה			
סה"כ מבשל 224 מנות	0	0	0	0	0	140	0	0	0	מטבח מבשל למרחב לכיש לקריית מלאכי ואשקלון	מרחב לכיש אשדוד	1
מקבל ממרחב לכיש - אשדוד	0	0	0	0	0	20	0	0	0	מחמם	תחנת קרית מלאכי	2
מקבל ממרחב לכיש - אשדוד	0	0	0	0	0	60	0	0	0	מחמם	תחנת אשקלון	3
מקבל ממרחב לכיש - אשדוד בשינוע ייעודי	0	0	0	0	0	4	0	0	0	חמגשיות	שיטור ימי-אשקלון	4
סה"כ מבשל 110 מנות. לאחר פתיחת מטבח נתיבות כמבשל, המטבח יבשל עבור עצמו וקרית גת בלבד.	0	0	0	0	0	20	0	0	0	מטבח מבשל למתנ"א לקריית גת, לתחנת קרית גת, נתיבות, שדרות ואופקים	מתנ"א קרית גת	5
מקבל ממתנ"א קרית גת	0	0	0	0	0	20	0	0	0	מחמם	תחנת קרית גת	6
מקבל ממתנ"א קרית גת. (עשוי להפוך למטבח מבשל אשר יבשל לשדרות ואופקים)	0	0	0	0	0	30	0	0	0	מחמם	נתיבות	7
מקבל ממתנ"א קרית גת. (לאחר פתיחת נתיבות כמבשל יקבל מנתיבות)	0	0	0	0	0	20	0	0	0	מחמם	שדרות	8
מקבל ממתנ"א קרית גת. (לאחר פתיחת נתיבות כמבשל	0	0	0	0	0	20	0	0	0	מחמם	אופקים	9

הערות	ערב			צהריים			בוקר			סוג המטבח	תחנה	מס"ד
	אומדן כמות מנות יומי											
	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה			
יקבל מנתיבות)												
מטבח מבשל בתנאי קסרקטין	17	17	13	10	10	60	5	0	5	מטבח מבשל	מג"ב בית ג'וברין	10
מטבח מבשל בתנאי קסרקטין	12	12	15	12	12	40	6	0	6	מטבח מבשל	מג"ב יד מרדכי	11
	29	29	28	22	22	434	11	0	11	סה"כ אומדן מנות		

אשכול ב': - מרחב נגב - בישול ותפעול במטבחי המשטרה

הערות	ערב			צהריים			בוקר			סוג המטבח	תחנה	מס"ד
	אומדן כמות מנות יומי											
	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה			
נמצאים במתחם אחד עם מטבח משותף	0	0	0	0	0	135	0	0	0	מטבח מבשל	מטה מחוז דרום באר שבע	1
מטבח משותף	0	0	0	0	0	85	0	0	0	מטבח מבשל	מטה מחוז דרום סטיקיה - באר שבע	2
מטבח מבשל	0	0	0	0	0	25	0	0	0	מטבח מבשל	תחנת ערד	3
מטבח מבשל בתנאי קסרקטין	20	20	23	20	25	105	5	5	4	מטבח מבשל	מג"ב עירות	4
סה"כ מבשל 255 מנות	0	0	0	0	0	60	0	0	0	מטבח מבשל ליחידת יואב, לערוער, ימ"ר נגב, בית נועם, רהט ודימונה	יחידת "יואב" באר שבע	5
מקבל מיחידת "יואב"	0	0	0	0	0	30	0	0	0	מחמם	תחנת ערוער	6
מקבל מיחידת	0	0	0	0	0	75	0	0	0	מחמם	(ימ"ר נגב) באר שבע	7

הערות	ערב			צהריים			בוקר			סוג המטבח	תחנה	מס"ד
	אומדן כמות מנות יומי											
	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה			
"יואב"												
מקבל מיחידת "יואב"	0	0	0	0	0	25	0	0	0	מחמם	תחנת דימונה	8
מקבל מיחידת "יואב"	0	0	0	0	0	15	0	0	0	מחמם	"בית נועם" באר שבע	9
מקבל מיחידת "יואב"	0	0	0	0	0	50	0	0	0	מחמם	תחנת רהט	10
מתוכנן להיפתח בתקופת המכרז בתנאי קסרקטין	10	10	10	0	0	80	10	10	5	מטבח מבשל	מג"ב רמת נגב*	11
מטבח מבשל המתוכנן להיפתח בתקופת המכרז בתנאי קסרקטין	0	0	0	0	0	100	0	0	0	מטבח מבשל	שגב שלום**	12
	20	20	23	20	25	*605	5	5	4	סה"כ אומדן מנות		

*סה"כ אומדן המנות לאשכול ב' אינו כולל את מטבח מג"ב רמת נגב ותחנת שגב שלום אשר עתידים להיפתח בתקופת המכרז ומאחר שלא ידוע המועד המדויק, כמות המנות בהם, לא נכללת באומדן לאשכול זה.

* יובהר, כי האומדן הינו כמות מוערכת של מספר המנות במטבחים, אולם אין בו כדי לחייב את משטרת ישראל, אשר רשאית לדרוש מהספק הפחתה ו/או הוספה של מספר המנות.

4. זמני ארוחות, תפריטים והרכב הארוחות

4.1 כללי :

4.1.1 הזוכה מתחייב לספק במטבחי משטרת ישראל את התפריט שיקבע על ידו ויאושר ע"י מדור מזון ויוצגו תוך שבועיים ממועד קביעת זוכה. התפריטים יהיו מבוססים על העקרונות המפורטים להלן.

- 4.1.2 כל הפריטים בתפריט המוגש יהיו בצריכה חופשית ללא הגבלה לסועד, מלבד הפריטים הבאים: מנה עיקרית עשירה בחלבון (בשר, דג, מנה צמחונית/טבעונית), אשר תהיה בפיקוח מנה אחת לאדם, מנת קינוח בארוחת צהריים, המנה העיקרית בארוחת הבוקר והערב ומעדני חלב בארוחות בוקר וערב.
- 4.1.3 הזוכה רשאי להגדיל את מגוון הבחירה, אך אינו רשאי להקטינו.
- 4.1.4 יובהר כי כל הוצאות השינוע והתפעול יחולו על הזוכה.

4.2 זמני ארוחות

הזוכה מתחייב במסגרת מתן שירותי ההסעדה להיערך לזמני הארוחות לפי הזמנים כדלקמן:

- 4.2.1 ארוחת צהריים - 13:30 – 11:30. נציג יחידת המשטרה יהיה רשאי להוסיף חצי שעה לפני או אחרי הזמן הנקוב לצורך מתן מענה למספר רב של סועדים אשר לא מאפשר לתת מענה ראוי, עקב פער במספר מקומות ישיבה).
- 4.2.2 ארוחת בוקר לתנאי קסרקטין - 08:00 – 05:00 נציג היחידה יהיה רשאי להקדים, אך לא לדחות את מועד הפתיחה עד 30 דקות, סה"כ זמן הפתיחה יהיה 75 דקות).
- 4.2.3 המטבחים המוגדים כקסרקטין הינם: יד מרדכי, עיירות, בית גיוברין ועתידיית שגב שלום ורמת נגב.
- 4.2.4 ארוחות ביניים - ביחידות מג"ב בין השעות 16:00-16:30 או בין השעות 19:30-21:00, שיטת ההסעדה תהיה על בסיס משיכת פרודוקטים מראש מידי הזוכה.
- 4.2.5 ארוחת ערב - 19:30 – 17:30 נציג היחידה יהיה רשאי לדחות את מועד הפתיחה, אך לא להקדים, עד 30 דקות אך סה"כ זמן הפתיחה לא יעלה על שעתיים).

4.2.6 שבת וחג

- בוקר - 08:00 – 07:00 (או בתיאום עם היחידה) אך סה"כ 1 שעה.
- צהריים - 14:30 – 12:00.
- בערבי שישי וחג תוגש הארוחה כשעה לאחר כניסת השבת / חג.
- מוצאי שבת / חג - 20:00 – 18:30 ע"פ שעון קיץ. או חצי שעה לאחר צאת השבת/חג ע"פ שעון חורף.

4.2.7 המשטרה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את זמני הארוחות הנ"ל, לרבות הצורך למתן שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המצוינים לעיל כפי שיידרש ע"י המשטרה ועל פי צרכיה.

4.2.8 יובהר, כי תתאפשר ליחידה גמישות בשיתוף הזוכה, לשינוי שעות הגשת הארוחות ובהתאם למאפייני הפעילות. יתכנו מקרים נקודתיים, במבצעים מיוחדים, בהם תידרש פתיחת חד"א בשעות לא שגרתיות.

4.2.9 עבור חדרי אוכל בתנאי קסרקטין, הזוכה ידרש לתפעל את חדרי האוכל בימי שישי, שבת, ערב חג וחג לצורך הגשת ארוחות לתורנים הנמצאים ביחידות המשטרה השונות. במקרים חריגים, כמפורט במכרז, משטרת ישראל תהיה רשאית לדרוש תפעול חדרי אוכל בימי שישי, שבת, ערב חג וחג גם בחדרי אוכל שאינם בתנאי קסרקטין.

4.3 עקרונות מנחים לקביעת תפריט - פריטי מזון ומספר סוגים להגשה בכל

ארוחה

4.3.1 ארוחת בוקר בחדר אוכל

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
1	ביצים (מנה עיקרית)	2 סוגים	2 יח' לסועד	לבחירת הסועד לפחות 2 סוגים : 2 ביצים לאדם. ביצה קשה לא תוגש יותר מפעמיים בשבוע. הזוכה מחויב להכין מגוון ביצים כמו: חביתה, חביתה עם תוספות (בצל, ירק, פטריות), חביתה מקושקשת, שקשוקה תוגש לפחות פעם בשבוע
2	גבינות קשות	3 סוגים	50 גרם לסועד	גבינה צהובה, צפתית, מותכת, בולגרית וגבינה מלוחה
3	גבינות רכות	2 סוגים בכל יום	100 גרם	גבינה לבנה/קוטג'/גבינה בטעם. גבינה רכה מ- 3% ולא יותר מ- 5% שומן
4	ירקות טריים	4 סוגים	חופשי	4 סוגי ירקות טריים - חובה

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
			בהתאם לצריכה	מלפפון ועגבנייה.
5	סלט ירקות	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מגוון סוגי ירקות אחד מורכב - בתוספת קטניות חמוציות/פירות, טונה, אבוקדו (בעונה), אנטיפסטי
6	ממרח מתוק	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ריבה בטעמים שונים ו/או שוקולד ו/או חלווה ו/או דבש
7	ממרח חמאה/ ממרח על בסיס שמן זית	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	
8	לחם/מצות בפסח	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל, פיתות. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים.
9	שתייה חמה	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ביניהם קפה שחור, קפה מגורען, תה, נס קפה (מותג איכותי: , חלב 1%-3%, משקה סויה/משקה שיבולת שועל/ משקה שקדים. חופשי בהתאם לצריכה
10	מעדנים/יוגורט/ יוגורט בטעמים/ פרילי/ מעדן סויה/שיבולת שועל/שומשום לפי דרישה	2 סוגים	150 מ"ל	מתוכם יוגורט בטעם פרי לפחות אחד לסועד 1.5%-3% שומן. תדירות ההגשה לפחות ארבע פעמים בשבוע
11	שוקו קר מפוסטר/ שוקו חם	1 לסועד	250 מ"ל	לפחות שלוש פעמים בשבוע לא באותו יום שבו מוגש מעדן. לפחות אחד לסועד
12	דייסת סולת/קוואקר	1 סוג	חופשי	בחורף, בהתאם לדרישת

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
			בהתאם לצריכה	היחידה
13	דגני בוקר מסוגים שונים עשירים בסיבים תזונתיים	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	מידי יום בתוספת חלב
14	רטבים, ותבלינים באריזה אישית וחמוצים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מן הסוגים הינו רוטב "לייט", בנוסף סחוג / פלפל חריף, מיץ לימון, טחינה, שמן זית איכותי, קטשופ, חרדל, ויניגרט, רוטב שום, חמוצים, זיתים.
15	מאפה אישי	2 סוגים	100 גרם	בטעמים שונים: שוקולד, קינמון, פרג, גבינה. פנקייק יוגש לפחות פעם בשבוע

4.3.2 ארוחת צהריים בחדרי אוכל

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
1	מנה עיקרית עשירת חלבון	1 בקר 1 עוף/הודו 1 דג 1 צמחונית/ טבעונית	<p>מנות צמחונית/טבעונית - כמות חלבון של 17 גרם לפחות לכל 100 גרם מנה משקל מנה של לפחות 250 גרם</p>	<p>1. המנות העיקריות יהיו מנתחים שלמים לא מעובדים.</p>
			<p>בעלי כנף עם עצם - לפחות 250 גרם לאחר בישול או צלייה (כולל עור ועצמות)</p>	<p>2. לא יוגשו כנפיים.</p>
			<p>עוף/הודו/בקר ללא עצם - לפחות 180 גרם ללא רוטב ותוספות</p>	<p>3. מנה צמחונית/ טבעונית שונה מחומר הגלם מתוספת הפחמימה שמלווה את הארוחה. המנה תהיה לא מטוגנת ותכיל כמות חלבון מלא הדומה למנת בשר לדוגמא: פשטידת ירק עם קטניות, קציצות ירק עם קטניות, לזניה מפתיתי סויה, תחליפי בשר מסויה כגון מוקפץ, שווארמה, טופו, סייטן.</p>
			<p>מנה בשרית הכוללת תוספות של פירורי לחם/בלילה - לפחות 200 גרם</p>	<p>מנה צמחונית – שקשוקה, חביתת ירק.</p>
			<p>מנת דג - לפחות 200 גרם</p>	<p>4. מאפה ממולא יחשב מנה עיקרית בתנאי שיכיל את משקל הבשר/צמחונית/טב עוני הנדרש</p>
				<p>5. בתחנות מתחת ל-60 סועדים יוגשו שתי מנות בשריות במקום שלוש. אחת בקר ואחת עוף/הודו</p>

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				<p>6. אחת לשבוע, בתאום עם היחידה, כלל המנות העיקריות יהיו בסגנון גריל (פרגיות, חזה עוף, מרגז, צ'וריסוס, המבורגר, קבב) כולל המנות הצמחוניות והטבעוניות.</p> <p>7. מנת דג- אחת לשבוע יוגש פילה סלמון. לא מאושרת מנת סלמון עם עצמות.</p>
	מנת שף	1 סוג אחת לשבוע	גודל מנת חלבון כמוגדר מעלה	אחת לשבוע תוגש במקום אחת המנות העיקריות מנת שף השונה מהמנות השגרתיות בפס ההגשה. כמפורט להלן בסעיף "מנת שף"
2	מנת מזון מהיר	1 סוג (בקר/עוף/הודו/צמחוני)	גודל מנת חלבון כמוגדר מעלה	לבקשת היחידה תתאפשר בכל יום מנה אשר ניתן לאכול מחוץ לחדר האוכל. כמפורט מטה
3	מנה עשירה בפחמימות	2 סוגים כשאחת מהן עשירה בסיבים תזונתיים	חופשי בהתאם לצריכה	חומרי גלם שונים חופשי בהתאם לצריכה. כמפורט: אורז לסוגיו, תפוז"א, פתיתים, תירס, פסטה, בורגול, קוסקוס רגיל ומלא, כוסמת, חיטה, קינואה
4	ירקנית	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	תוספת אחת חופשי בהתאם לצריכה. יוגשו ירקות במגוון צורות הכנה מהמפורט להלן: כרוב, קישואים,

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				חצילים, גזר, שעועית ירוקה /צהובה, אפונה, במיה, דלעת, מיקס ירקות.
5	בר ירקות	7 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	<p>מגוון של ירקות, רטבים, קטניות, דגנים, ירקות קלויים וירקות מטוגנים. <u>ירקות כמפורט:</u> עגבנייה, מלפפון, כרוב לבן/סגול, פלפל במגוון צבעים, גזר, בצל, פטריות, פרוסות סלק, . אנטיפסטי יוגש בכל יום יוגשו ירקות שונים (בטטה, חצילים, בצל, כרובית, כרוב, קישואים, שעועית ירוקה, פלפלים בצבעים).</p> <p>סוג אחד בכל יום</p> <p>ירקות מטוגנים: פלפל חריף, חציל, כרובית, בצל</p> <p><u>קטניות ודגנים</u> <u>כמפורט:</u> גרגירי חומוס, בורגול, עדשים לסוגיהם, אפונת גינה, קינואה, תירס, שעועית, קרוטונים חופשי בהתאם לצריכה.</p>
6	סלטים ממגוון ירקות חיים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	<p>סלטים מירקות חיים מידי יום. בכל יום יוגשו עגבנייה ומלפפון לא מתובלים כסוג אחד. חופשי בהתאם לצריכה.</p>
7	סלט מורכב/ מבושל	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	<p>לדוגמא: סלט חצילים לסוגיו, טאבולה, סלק ותפוחי עץ, סלט בטטה</p>

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				ועדשים שחורות, סלט קוסקוס עם ירקות העונה, קינואה עם אפונה ונענע, תפו"א בסגנון רוסי, סלט חיטה עם ירקות והדרים, תפו"א ותירס, סלט אטריות אורז מוקפץ עם ירקות, ירקות שורש עם חמוציות ואגוזים
8	סלטים מוכנים מצוננים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מתוך הרשימה להלן: חומוס, טחינה, מטבוחה, חצילים בטחינה, פטריות, סלק, גזר מרוקאי
9	חמוצים	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מלפפונים חמוצים, זיתים, פלפל שיפקה, ירקות מוחמצים
10	מרק	1 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	בתוספת קרוטונים ו/או שקדי מרק ו/או אטריות. מרקים על בסיס של ירקות.
11	בר לחמים + ממרחים	3 סוגי לחם + 2 סוגי ממרחים	2 פרוסות לאדם	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל, פיתות, באגט, לחם מחמצת, פרנה. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים. יוגש בסלסלות דקורטיביות + ממרח עגבניות מיובשות / טפנד זיתים ירוקים / טפנד זיתים שחורים
12	קינוח	1 סוג (פרי חובה)	משקל כל פרי 140-160 גרם לפחות, מלון 250 גרם לפחות, אבטיח 400 גרם לפחות	בכל יום יוגש פרי- יוגשו לפחות 3 סוגי פירות שונים בשבוע <u>ובנוסף</u> יוגש לפחות שלוש פעמים בשבוע סוג קינוח אחר כגון עוגה, לפתן פירות, סלט פירות (לפחות פעם בשבוע) פירות

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				יבשים, מלבי, קרטיבים (בחודשי הקיץ לפחות פעם בשבוע), סורבה, קרמבו. מבחר הקינוחים יהיה בתיאום עם היחידה
13	רטבים ותבלינים באריזה אישית	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מן הסוגים הינו רוטב "לייט", קטשופ, חרדל. מותגים: אסם, היינץ, הלמנס או שווה ערך. בנוסף סחוג / פלפל חריף, מיץ לימון, שמן זית איכותי
14	תרכיז ממותק	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מהסוגים יהיה "דיאט" והשני עם סוכר. יצוין באופן בולט סוג התרכיז

4.3.2.1 מנת שף

4.3.2.1.1 להלן דוגמאות למנות שף: עוף שלם בגריל (יפורק לעיני

הסועד) עם סלט ירקות ופוטטו, קארווינג בקר על מצע של פירה וירקות שורש אפויים, חזה עוף/רצועות בקר מוקפץ עם אטריות/אורז וירקות מוקפצים (חלופה צמחונית – רצועות סויה מוקפצות), פילה דג סלמון בגריל על מצע פירה לצד גזר גמדי או שעועית ירוקה, פסטה בולונו ומבחר ירקות אנטי פסטי (חלופה צמחונית- בולונו צמחונית), בצק פילו ממולא בשר עם סלט עגבניות פיקנטי (חלופה צמחונית – בצק פילו ממולא טופו וירקות), חזה עוף ברוטב קארי/ צייקן טיקה מסאלה על מצע של אורז לבן וירקות אפויים (חלופה צמחונית- קוביות סויה על מצע של אורז לבן וירקות אפויים).

4.3.2.1.2 היצע פס ההגשה הבשרי, הסטנדרטי, יהא ללא שינוי,

למעט הסרת הרכיב העיקרי הזהה לו בעמדת השף, ובהתאם לתפריט היומי כמוגדר במסמכי המפרט.

4.3.2.2 מנת "מזון מהיר"

4.3.2.2.1 מנת מזון מהיר הינה מנה הכוללת מנה עיקרית, פחמימה וירקות אשר ניתן לאכול אותה מחוץ לחדר האוכל. המטרה בהגדרת מנה זו, היא לגוון את המזון המוגש בחדר האוכל להעלאת שביעות רצון השוטרים ולספק תוך כך חוויה של "מסעדה".

4.3.2.2.2 הגשת מנת מזון מהיר תתאפשר בכל חדרי האוכל, בכל ימות השבוע ובכל שיטות ההסעדה במכרז.

4.3.2.2.3 מלאי המנות בעמדת דוכן המזון המהיר- יחודש לאורך כל שעות הארוחה.

4.3.2.2.4 באשכול א' מטבח מרחב לכיש אשדוד ובאשכול ב' במטבח מג"ב עיירות העמדה תהייה בנפרד מפס ההגשה. בכל שאר המטבחים מנת ה- מזון מהיר תוגש כחלק מפס ההגשה.

4.3.2.2.5 היצע פס ההגשה הבשרי, הסטנדרטי, יהא ללא שינוי, למעט הסרת הרכיב העיקרי הזהה לו בעמדת **המזון מהיר** ובהתאם לתפריט היומי כמוגדר במסמכי המפרט.

4.3.2.2.6 המנות יוגשו בכלים/מארזים חד"פ

4.3.2.2.7 להלן רשימת אופציות סגורה למנות **מזון מהיר**. למען הסר ספק, יובהר כי בכל יום יבחר הספק, בתיאום היחידה, אופציה שונה על בסיס המבחר שלהלן:

- חומוס עם בשר וסלט ירקות. חלופה צמחונית – חומוס עם פטריות וצנוברים.
- ביג בורגר (180 גרם) עם לחמנייה, ירקות חתוכים וצי'פס. חלופה צמחונית – בורגר צמחוני.
- שניצל בבאגט/חלה עם צי'פס ומגוון סלטים ורטבים.
- שווארמה/ פרגית בלאפה/באגט עם צי'פס ומגוון סלטים ורטבים.
- "פיש אנד צי'פס" – רצועות פילה דג מטוגנות עם צי'פס רטבים וסלט.

4.3.2.3 לזוכה תינתן אפשרות להציע למדור מזון "מנות שף" ומנות מזון מהיר חליפיות שאינן כלולות ברשימה שלעיל ולהוסיף לרשימה הסגורה שלעיל.

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
1	מנה עיקרית	2 סוגים	2 ביצים + מנת מאפה/דג	יוגשו 2 מנות עיקריות בכל ערב מנה אחת מתוכן תהיה על בסיס מנת ביצה. ביצה קשה) עד פעמיים (בשבוע), אומלט עשבי תיבול, מקושקשת. והשנייה מנת מאפה או דג : פשטידות, קישים, ירקות ממולאים, בלינצ'ס, לביבות תפוז"א/ירק, לזניה, פיצה, פסטה ברוטב עגבניות/ שמנת פטריות, פלאפל, פילה דג ברוטב. אחת מהמנות שתוגש תהיה צמחונית או טבעונית-ע"פ דרישה. גיחון ומלאווח לא יוגשו יותר מפעם בשבוע ורק באישור מדור מזון. ביום בו מוגש גיחון או מלאווח יוגשו ביצים קשות ועגבניות טריות מגורדות
2	מנה עשירה בפחמימות	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	סוג אחד שונה מזה אשר הוגש בצהריים. חופשי בהתאם לצריכה. פיצה פרווה תוגש אחת לשבוע
3	לחם/ מצות בפסח	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל וכו'. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים המלא והקל יהווה את ה-30% הנותרים
4	גבינות	3 סוגים בכל יום	100 גרם	שלושה סוגי גבינות רכות וקשות לפחות לבחירה (לפחות סוג אחד שונה מזה של ארוחת הבוקר)
5	טונה	פעמיים בשבוע	100 גרם	טונה בשמן
6	יוגורט/ יוגורט בטעמים/ מעדנים/ מעדן סויה/ שיבולת שועל/ שומשום לפי דרישה	2 סוגים	150 מ"ל	במקומות בהם מוגשת ארוחת הבוקר, לא יוגשו בארוחת הערב אותם סוגים/טעמים שהוגשו בארוחת הבוקר
7	ממרחים מתוקים	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ריבה בטעמים, שוקולד, חלבה, סילאן, דבש

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
8	ממרח	2 סוגים ללא הגבלה	חופשי בהתאם לצריכה	חמאה או ממרח ע"ב שמן זית
9	שתייה חמה	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ביניהם קפה שחור, נס קפה, חלב, משקה סויה/משקה שיבולת שועל. חופשי בהתאם לצריכה
10	שוקו	פעמיים בשבוע	250 מ"ל	בימים שונים מאלו שנופק בארוחת הבוקר
11	ירקות חיים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	יש להגיש מגוון ירקות חתוכים לא מתובלים
12	סלט ירקות + סלט מורכב	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	סלטים מורכבים מירקות. סוג אחד קבוע סלט ירקות חיים סוגי סלט נוספים: טונה, פטריות, אבוקדו (בעונה), אנטרסטי ועוד
13	רטבים באריזה אישית	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מהם יהיה רוטב לייט

4.3.4 ארוחת ביניים ולילה

4.2.4.1 ארוחות ביניים ולילה הינן אופציה ומשטרת ישראל רשאית

לספק ארוחה זו בדרך אחרת שלא דרך הזוכה, במקרה זה הארוחות לא יסופקו בחדר האוכל.

4.2.4.2 הארוחות יוגשו עם חד"פ הכולל צלחות, כוסות, סכו"מ, כפיות ומפיות..

4.2.4.3 לא נדרש כ"א להגשת ארוחות אלה, המזון יינתן בתפוזרת וע"פ הפירוט הבא או לחלופין בתאום עם היחידה - הכנת כריכים ושתייה חמה לארוחת הלילה:

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
1	לחם	2 סוגים	4 פרוסות	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל, פיתות. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים
2	ממרחים פרווה מלוחים/מתוקים	2 סוגים	40 גרם	לפחות שני סוגים כגון: חמוס ו/או טחינה ו/או אבוקדו ו/או ריבה בטעמים שונים ו/או שוקולד ו/או חלווה ו/או ריבה וגיוונם מידי יום

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
4	שתייה חמה	2 סוגים	2 כוסות	2 כוסות לאדם לארוחה קפה, תה / בימי החורף הזוכה ייתן גיוון של מרק כולל חד"פ לאדם
5	פירות/ ירקות	3 סוגים	2 יחידות	שלמים שטופים ומחוטאים

4.3.5 ארוחת ערב שישי (פס הגשה) / ערב חג (בהגשה מרכזית בשולחן)

גודלי המנה יהיו כמפורט בטבלת ארוחת הצהריים

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	הערות
1	סלטי ירקות וסלטים מורכבים	4 סוגי סלטים	סלט ירקות חיים, ירקות בתפוזרת ו-2 סלטים מורכבים לפחות. כרוב וגזר בתחמיץ, סלט סלק, חצילים בטחינה, תירס מקסיקני, פלפלים חריפים מטוגנים, סלט שומר (בעונה), יש להגיש מגוון ירקות חתוכים לא מתובלים (שניתן להרכיב מהם סלט)
2	סלטים מוכנים מצוננים	4 סוגי סלטים	לדוגמא: חומוס, מטבוחה,
3	מנת ביניים	1 סוג לסועד	דג ברוטב או דג מטוגן או מאפה ממולא אפוי
4	מנה עיקרית	3 סוגים לבחירה	בחירה בין שלושה סוגי בשר ו/או עוף. אחד מנה צמחונית/טבעונית ע"פ הצרכים בכל מטבח
5	מנה עשירה בפחמימות	2 סוגים	שתי תוספות לפחות חופשי לדוגמא: אורז, פסטה, פתיתים, מג'דרה, תפוז"א אפויים
6	ירק חם	1 סוג	תוספת אחת.
7	חלות/ מצות	חופשי בהתאם לצריכה	50% פרוס ו-50% שלם חופשי.
8	יין קידוש	1 בקבוק ל-10 אנשים	יין תירוש או בכשרות מהודרת שיאושר ע"י רבנות משטרת ישראל אחד. בקבוק לעשרה סועדים.
9	שתייה קרה	חופשי בהתאם לצריכה	מים קרים, סודה, ותרכיז מתוק

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	הערות
10	קינוח	2 סוגים	סוג אחד יהיה פרי, יתר הקינוחים ממגוון שונה כמו מאפה
11	שתייה חמה	חופשי בהתאם לצריכה	קפה, תה

4.3.6 ארוחת צהריים ביום שבת / חג

גודל המנה יהיו כמפורט בטבלת ארוחת הצהריים

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	הערות
1	תבשילי קדרה / חמין + ביצה קשה	בכל ימות השנה	תבשילי קדרה/חמין המכילים תפוחי אדמה וקטניות.
2	סלט ירקות חי + מורכב	6 סוגי סלטים	סלט מירקות טריים מידי יום הכולל עגבנייה ומלפפון כבסיס + סלטים מורכבים. יש להגיש מגוון ירקות חתוכים לא מתובלים (שניתן להרכיב מהם סלט)
3	מנה עיקרית	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 – רק בחג	1 סוג	סוג אחד לפחות, בתוספת קרוטונים ו/או אטריות, שניתן לחמם.
6	חלות/מצות	חופשי בהתאם לצריכה	חלה, לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים.
7	שתייה קרה	חופשי	מים קרים, סודה.
8	יין קידוש	1 בקבוק ל-10 אנשים	יין תירוש או בכשרות מהודרת שיאושר ע"י רבנות משטרת ישראל אחד. בקבוק לעשרה סועדים.
9	קינוח	2 סוגים	סוג אחד יהיה פרי, יתר הקינוחים ממגוון שונה. מאפה /קציפה

4.3.7 במטבחים מחממים בהם ניתן להכין סלטים ומרקים - הסלטים

הטריים והמרקים יוכנו באותו יום במטבח הקצה. במטבחים

- בהם לא ניתן להכין סלטים - כלל המזון יגיע מוכן מהמטבח המרכזי.
- 4.3.8 הזוכה ידאג לקשט את המנות על פס ההגשה, הקישוט יהיה אכיל ויהווה חלק מהמנה (עשבי תיבול, ירקות קלויים, אגוזים למיניהם, חמוציות). מטרת הקישוט הוא להבליט את המוצר ולקשט את פס ההגשה. אין לקשט יותר משלושה פריטים באותו קישוט. קישוט המנות על הפס יעשה לאורך כל הארוחה.
- 4.3.9 ככלל לא ינפקו לשבת וחג פריטי מזון אשר לא ניתן לחממם חימום ממושך (מעל 24 שעות).
- 4.3.10 כל הפרודוקטים והמוצרים הינם באחריות הזוכה.
- 4.3.11 **מענה טבעוני** – בכל שיטות ההסעדה ובכל הארוחות יינתן מענה לשוטרים טבעוניים ע"פ דרישה.
- 4.3.12 בחודשי השנה הקרים יש לתגבר את כמות המנות העשירות בפחמימות בפסי ההגשה.
- 4.3.13 במסגרת אספקת המזון אין לנפק מוצרים המכילים פול.
- 4.3.14 **מוצרי בשר -**
- 4.3.14.1 בעלי כנף - חלקי עוף ממוין בלבד ובמשקלים הנדרשים סוג א'. לא ינופקו כנפיים במגוון המנות.
- 4.3.14.2 שניצל עוף/הודו - לפחות 60% נתח חזה פטם שלם, לא מעובד, רכיבים טבעיים בלבד.
- 4.3.14.3 חזה עוף/הודו - נתח חזה פטם שלם, לא מעובד, פרוס, רכיבים טבעיים בלבד.
- 4.3.14.4 קציצות עוף/בקר - לפחות 80% בשר עוף/בקר רכיבים טבעיים בלבד
- 4.3.14.5 מוצרי בשר מעובדים / קפואים ארוזים מראש - יכילו 17 גרם חלבון ל- 100 גרם מוצר ובהתאם להנחיות משרד הבריאות.
- 4.3.14.6 טיגון שניצל, צייפס ובשר על גריל (פלנצ'ה) יבוצעו במטבחי הקצה באישור מדור מזון, הדלקת האש ע"י עובד יהודי (מסיבות כשרות).
- 4.3.15 כלל הפרודוקטים ירכשו מספק ויצרנים בעלי רישיון יצרן ותעודות כשרות תקפות, מוצרי בשר, תבלינים וחלב יהיו בעלי מערכת אבטחת איכות מוכרת על ידי גורם חיצוני: GMP HACCP, ISO
- 4.3.16 בנספח "תפריט ארבע שבועי - הנחיות לתפריט" מוצגים ארבעה תפריטים לדוגמא וטבלת שלד לבניית תפריטים אשר יוצגו ע"י הזוכים לאישור מדור מזון.

5. "ארוחת סלט"

- 5.1 הזוכה יתפעל - "ארוחת סלט" בחדרי אוכל של מרחב לכיש ומרחב נגב (מחוז דרום).
- 5.2 "ארוחת סלט" כוללת כלי הגשה מיוחדים דקורטיביים וכוח אדם מקצועי. עלות ארוחת הסלט הינה בהתאם להצעת הזוכה במכרז.
- 5.3 בשאר מטבחי המחוז "ארוחת סלט" תורכב מהירקות אשר בבר הירקות הסטנדרטי כמפורט בטבלת "ארוחת צהריים בחדרי אוכל" כאשר יוצע למעוניינים קערת סלט גדולה ייעודית (נפח 1 ליטר).
- 5.4 משטרת ישראל רשאית להוסיף דוכני בריאות מקוררים "ארוחת סלט" בחדרי אוכל נוספים. במסגרת זו, משטרת ישראל רשאית להציב דוכן קירור והזוכה יידרש לתפעולו השוטף.
- 5.4.1 בהוספת דוכן בריאות מקורר ל"ארוחת סלט", במקומות שלא הוגדרו במכרז זה, תינתן עלות שעתית לעובד כללי.
- 5.5 דוכן "ארוחת סלט" יורכב ממגוון ירקות טריים, קטניות לסוגיהן, דגנים לסוגיהם, גרעינים/אגוזים, רטבים ומנה עשירה בחלבון מן החי כמו: ביצה קשה, חזה עוף/שניצל/טונה המוגשת בשונה מפס ההגשה.
- 5.6 הזוכה יידרש לתפעל את דוכן הבריאות בימים א'-ה' לשביעות רצון השוטרים.
- 5.7 "ארוחת סלט" תהיה אלטרנטיבה מלאה למנת חלבון הסטנדרטית המוגשת בחדר האוכל. למען הסר ספק, סועד אשר יבחר במנת "ארוחת סלט", לא יהיה רשאי לקחת את מנת חלבון נוספת מפס ההגשה, אך יהיה רשאי לקחת משאר פסי ההגשה הכוללים – פחמימה, ירקנית, מרק, לחם וקינוח.
- 5.8 היצע פס ההגשה הבשרי, הסטנדרטי, יהא ללא שינוי ובהתאם למפרט הטכני.
- 5.9 מלאי המנות ב"ארוחת סלט" יחודש, ע"י הזוכה, לאורך כל זמן פתיחת חדר האוכל.
- 5.10 תהיה אפשרות ניפוק מנות "ארוחת סלט" בשיטת TAKE AWAY.
- 5.10.1 מארז ה-TA יהיה עשוי מיכל, שיחזיק בצורה יציבה את תכולתו. מארז הסלט יהיה מאושר למגע עם מזון.
- 5.10.2 המארז יכיל בנוסף לפריטי המזון: סכין ומזלג חג פעמי, מפית נייר, מלח ופלפל וקיסם אישי ארוז.

5.11 להלן מפרט דוכן בריאות "ארוחת סלט":

מס"ד	המרכיב	משקל מינימאלי למנת סועד	הערות
1	לחם	120 גרם	מגוון סוגים: אחיד, קל, שיפון, חיטה מלאה, לחמנייה, ג'בטה
2	ירקות	300 גרם	לפחות 8 סוגי ירקות טריים ובצבעים שונים, לבחירת הסועד. מתוך 8 סוגי הירקות חובה להציע מדי יום חסה, עלים ירוקים, עגבניות, מלפפונים וגזר. היתרה לפי בחירה: פטריות טריות, נבטים, פלפל במגוון צבעים, גזר, כרוב, הירקות יהיו חיים וטריים בלבד ולא יאושרו ירקות משומרים לסוגיהם. (ירקות זהים בצבעים שונים לא יחשב כסוג נפרד)
3	תוספת מזון עשיר בפחמימה	100 גרם	לפחות 2 סוגים - פסטה, קוביות תפוזי אפוי, תירס, בורגול, קינואה, קרוטונים אפויים
	תוספת קטניות		לפחות 2 סוגים - שעועית לבנה, עדשים, גרגירי חומס, אפונה ירוקה
4	תוספת עשירת חלבון שניצל אמיתי או חזה עוף/ ביצה/ טונה	140 גרם	יוצעו 3 סוגי תוספת חלבון לסלט: נתחי חזה עוף/ טונה/ ביצה קשה/ בשרים קרים (בשרים לא מעובדים, אלא ע"ב נתח בשר סיביל). מתוכם יבחר הסועד תוספת חלבון אחת או ישלב 2 תוספות כל עוד עומד במשקלים.
5	תוספת לסלט	30 גרם	יוצעו לפחות 3 סוגי תוספות לסלט - קרוטונים, זיתים, גרעינים קלופים (חמנייה, דלעת), זרעי פישתן, אגוזי מלך, חמוציות וכיו"ב
6	פרי	160 גרם	גיוון מידי יום
7	רוטב באריזה אישית	60 גרם	מגוון של 4 סוגים רטבים (אחד לפחות לייט), כגון: שמן זית, מיץ לימון, וויניגרט, חרדל, אאיים
8	מרק	300 מ"ל	ניתן לקחת מפס ההגשה

6. תפעול אטרקציות - מנת קינוח

- 6.1 הזוכה יפעיל אטרקציית קינוח פעם בחודש.
 - 6.2 מטרת האטרקציות הינה גיוון ושבירת שגרה.
 - 6.3 הפעלת האטרקציות תתבקש, בכל חדרי האוכל המשטרתיים וללא כל תלות בשיטת ההסעדה הקיימת בהם ובמספר הסועדים.
 - 6.4 אטרקציית הקינוח תוגש בעמדה ייחודית, בולטת ומזמינה הנפרדת מפס ההגשה.
 - 6.5 יובהר כי ביום בו תוגש אטרקציית קינוח, יוגשו בנוסף פירות כבשגרה.
 - 6.6 להלן רשימת אופציות סגורה לאטרקציית קינוח על פי חודשי השנה:
 - ינואר - מגוון בקלאוות וקפה שחור.
 - פברואר - סחלב חם עם קוקוס וקינמון ושוקו חם פרווה.
 - מרץ - עוגות ושוקולדים אישיים פרווה.
 - אפריל - מאפינס חם עם גלידה.
 - מאי - תפוח עץ אפוי עם קינמון וגלידת וניל.
 - יוני - שייק פירות ממגוון פירות העונה.
 - יולי - פנקייק/בלינצ'ס עם גלידה ותוספות.
 - אוגוסט - מגוון גלידות פרווה עם גביעים מצופים.
 - ספטמבר - וופל בלגי עם גלידה ותוספות (רטבים מתוקים, שבבי שוקולד, בראס אגוזים, סוכריות צבעוניות וכו').
 - אוקטובר - שטרודל תפוחי עץ עם גלידת וניל פרווה.
 - נובמבר - מגוון קינוחי כוסות בשלושה טעמים ומרקמים שונים (שוקולד, וניל, מוקה, פירות).
 - דצמבר - ספינג'ים וסופגניות עם מגוון מילויים וציפויים.
- לזוכה תינתן אפשרות להציע למדור מזון "אטרקציות קינוח" חליפיות שאינן כלולות ברשימה שלעיל ולהוסיף לרשימה הסגורה שלעיל.

7. תוספות ייחודיות בחגים

7.1 בגין כל התוספות הייחודיות לחגים לא יינתן תשלום נוסף לספק, התוספות נכללות בהרכב ועלות המנה

מס"ד	חג	אפיון
1	ראש השנה	יין, תירוש, תפוחים בדבש, רימונים, תמרים ודג - בארוחת הערב החגיגית.
2	פורים	אזני המן- במקום קינוח בארוחת צהריים.
3	חנוכה	סופגניות – כל יום בימי החג בארוחת צהריים 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 עבודת יד (יש לציין כי כמות ערכת ליל הסדר כולל שתיית ארבע כוסות צריכה להספיק לכלל הסועדים). מצה שמורה במפתח של לפחות חצי מצה לסועד*
6	יום העצמאות	תפריט עם גוון מקומי - ארוחת צהריים "פלאפל", שקשוקה, חומס, סלטים ים תיכוניים, ארוחת "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, כ-30% מכלל המנות העיקריות בתיאום מראש.
8	יום הכיפורים	במוצאי כיפור תוגש שתייה חמה + מאפה לסיום הצום – <u>רלוונטי</u> רק ליחידות בתנאי קסרקטין – (מג"ב)
9	שבועות	פשטידות, קישים אישיים על בסיס פרווה
10	ט' באב	במוצאי ט' באב תוגש שתייה חמה + מאפה לסיום הצום – <u>רלוונטי</u> רק ליחידות בתנאי קסרקטין – (מג"ב)
11	רמאדן	בימי הרמאדן יש לנפק חמגשיות או ארוחות בשריות עבור ארוחות ערב בשריות לכל התקופה בהתאם להזמנת היחידה בתיאום מראש. התשלום עבור חמגשיות יהיה בהתאם לסעיף 25.17 במסמכי המכרז ועבור ארוחה בשרית על פי מחיר ארוחת צהריים רגילה
12	חג הסיגד	על פי דרישת היחידה – אינג'רה או מנה אחרת בתיאום עם היחידה

*ערכות ליל הסדר ישונעו לתחנות שבוע לפני ערב חג פסח.

7.2 יש לספק את סימני החג בכל חדרי האוכל בכל הארוחות של ימי החג. במידה והחג חל בסופ"ש, המענה יינתן ליחידות ביום חול הקודם ליום החג.

8. כמות המנות

- 8.1 הזוכה מתחייב להיות ערוך להכין מידי יום את מספר המנות לסוגי הארוחות השונות, בהתאם לכמויות המפורטות לעיל או בהתאם לדרישה שתועבר ע"י נציג היחידה.
- 8.2 כמויות המנות המפורטות הינן כמויות ממוצעות ומשוערות ולא כוללות מבצעים ואירועים. הכמויות ניתנות לשינוי בהודעה מראש על שינוי במספר המתכללים ועל פי צרכי המשטרה, לכל הפחות 24 שעות טרם הדרישה לשינוי (יום יחידה, סיור לימודי, תגבורים וכיו"ב), בהתאם לסעיף התמורה במסמכי המכרז במידה והספק לא יעודכן היחידה תחויב בתשלום עבור המנות. בכל מקרה על הזוכה לדאוג כי כמות המנות והמגוון יספיקו לכל הסועדים במשך כל זמן פתיחת חדר האוכל.
- 8.3 השוטרים רשאים להתכלל במסעדות חוץ ובחנויות נוחות. השוטר יוכל לבחור היכן לממש את זכאותו לכלכלה (בחדר האוכל ביחידה או במסעדת חוץ או בחנות נוחות). כתוצאה מכך יתכן שינוי בצריכה בפועל למול האומדנים שמפורסמים במכרז.
- 8.4 בערבי חג ובחול המועד חלק מיחידות המשטרה שוהות בהדממת מטות (המדובר בעיקר על בית נועם – אולם יתכנו יחידות נוספות) ולכן צפויה ירידה בכמות המנות. הזוכה במכרז יקבל על כך הודעה מסודרת שבוע לפני ההדממה.
- 8.5 **מנות ברזל:**
- 8.5.1 בכל המטבחים באחריות הזוכה, להחזיק בכל רגע נתון במטבח "מנות ברזל" בשריות כגון: שניצל קפוא מוכן, חזה עוף קפוא מוכן, וכן פחמימות כגון: קוסקוס בהכנה מהירה, אבקת פירה, בורגול, צ'יפס. המנות ישמשו כגיבוי למצבים בהם תגיע כמות מתכללים בלתי צפויה ובלתי מתוכננת.
- 8.5.2 מנות הברזל יהיו בתוקף של חודש ימים לפחות בכל רגע נתון.
- 8.5.3 כמות מנות הברזל תהיה לפחות 15% מכמות המנות היומית.
- 8.5.4 למען הסר ספק, הגשת תפריט המבוסס על "מנות ברזל" אינה מותרת במטבחים, למעט מקרים בהם נוספת כמות מתכללים לא מתוכננת וחסרות עבורם מנות מהמוזמנות מראש.
- 8.5.5 על הזוכה יהיה להציג למשטרת ישראל מגוון "מנות ברזל" לאישור מדור מזון שבוע ימים לפחות מראש ובכתב טרם אספקתן לתחנות הקצה.

9. יום צמחוני – ללא בשר

- 9.1 הזמנת פריט שירות זה יהיה מעת לעת או לחילופין יום בשבוע באופן קבוע, והכל בכפוף לרצון כל יחידה.
- 9.2 ליום זה המנות העיקריות אשר יוגשו יהיו מנות טבעוניות וצמחוניות. תתבצע אבחנה בין מנות טבעוניות וצמחוניות.
- 9.3 יוגשו 4 מנות עיקריות לבחירה, אחת מהן תהיה דג (לפחות 20% מכמות המנות).
- 9.4 יתווספו פיתות /לחמניות /באגטים בהתאם למנה (50% מהכמות לפחות תהיה מקמח מלא).
- 9.5 גודל מנה עיקרית יהיה 200-350 גרם בהתאם לסוג המנה.
- 9.6 כל מנה תכלול 25 גרם חלבון לפחות.
- 9.7 שאר התוספות והסלטים יוגשו כבשגרה.
- 9.8 מנות לדוגמא: בורגר קינואה ועדשים, בורגר שעועית שחורה, קציצות טופו וירקות לסוגיהן, קציצות מפתיתי סויה וירקות, שווארמה צמחית מסויה, בולונז צמחי מסויה, סמבוסק חומוס, מוסקה צמחונית, לזניה צמחונית עם עגבניות וחצילים, פלפל ממולא עם פתיתי סויה, פשטידות בשילוב קטניות ועדשים, פלאפל, קובה ממולא פתיתי סויה, שניצל מסייטן, שניצל טופו, חומוס מסבחה בתוספת ביצה, חומוס עם טחינה ופטריית חמות.
- 9.9 התשלום עבור הארוחה יהיה לפי מחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.17.

10. מנת חלבון ללא הגבלה

- 10.1 באפשרות היחידה להנהיג שיטת "מנה חלבון עיקרית ללא הגבלה" בתיאום מראש עם הזוכה.
- 10.2 ע"פ עקרון זה המנות העיקריות (בשר/עוף/דגים/צמחוני) יוגשו ללא הגבלה. שאר המנות בתפריט יוגשו כבשגרה.
- 10.3 הסועד יוכל לקחת את המנות בהגשה עצמית.
- 10.4 גודל המנה העיקרית יהיה כפי הנדרש במכרז.
- 10.5 הזמנת פריט שירות זה תהיה בכפוף לרצון כל יחידה ויחידה.
- 10.6 ליחידה המזמינה קיימת אפשרות להזמין תוספת זו, לכמות אנשים מוגבלת ומוגדרת מראש מול הזוכה (לא לכל הסועדים באותו יום), בהתראה של 48 שעות לפחות.
- 10.7 התשלום עבור התוספת לארוחה יהיה לפי מחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.17.

11. יום מזון מהיר

- 11.1 באפשרות היחידה להנהיג שיטת "יום מזון מהיר" בתיאום מראש עם הזוכה.
- 11.2 מטרת יום זה לאפשר מתכונת כלכלה שונה ביום מסוים ולגוון התפריט לסועדים.
- 11.3 במסגרת יום זה הסועד יוכל לקבל את המזון בשיטת TAKE AWAY.
- 11.4 ביום זה לא יוגש שלד תפריט המזון הסטנדרטי, אלא תפריט מצומצם הכולל מנת דג ו"מזון מהיר" (לרבות צמחוני וטבעוני) שאת רובו ניתן לייצר במטבחים עצמם.
- 11.5 המנה תורכב ותוגש ע"י עובדי חדר האוכל, ע"פ בחירת הסועד עם אפשרות להוספת מרכיבים נוספים באופן עצמאי ע"י הסועד.
- 11.6 המנה תיארז ע"י עובדי חדר האוכל באמצעי עטיפה מתאים (כמו נייר, נייר אלומיניום) ושקית. בנוסף יוצעו צלחות חד"פ / חמגשיות, מארז חד"פ לחמוצים, סכו"מ ומפיות.
- 11.7 שלד תפריט יום מזון מהיר, כדלהלן:
- 11.7.1 2 סוגי בשר לפחות מהרשימה הבאה: שניצל / שווארמה / חזה עוף / ביג בורגר/מעורב ירושלמי ובנוסף מנה צמחונית/טבעונית, על פי דרישת היחידה. משקל מנות החלבון בהתאם לקבוע במסמכי ההתקשרות.
- 11.7.2 2 סוגי מאפים לפחות מהרשימה הבאה: חצי באגט טרי פיתה / לאפה / חלה אישית/טורטייה בקוטר 30 ס"מ לפחות.
- 11.7.3 3 סוגים שלטים לפחות מהרשימה הבאה: סלט ירקות עשיר במגוון ירקות, סלט חי קצוץ מתובל, סלט כרוב ירוק/סגול, בצל עם סומק, ירק חתוך (פטרוזיליה, כוסברה), חומוס / טחינה, סלט חצילים במגוון סוגים, חמוצים.
- 11.7.4 ציפס אפוי/מטוגן בצריכה חופשית.
- 11.7.5 צריכה חופשית של מגוון רטבים באריזה אישית כולל קטשופ, מיונז, אלף האיים, חרדל, עמבה, סחוג, טחינה וירקות חמוצים.
- 11.7.6 שתיה קלה 330 מ"ל לפחות.
- 11.7.7 התשלום עבור הארוחה יהיה לפי מחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.17.

12. ארוחות צהריים מחוץ לחדר אוכל

- 12.1 הזוכה יהיה ערוך להכנה והגשת ארוחות השגרה (לפי תפריט קיים) בתוך מתקן משטרתי או מחוצה לו ובתחומי המחוז במקרים בהם כלל היחידה תתכלכל מחוץ לחדר האוכל.
- 12.2 יובהר כי לא תוגש ארוחה בחדר האוכל והזוכה יידרש לשנע את המזון על פי דרישת המשטרה ובהתאם לכללי השינוע כמפורט במסמך זה.
- 12.3 ארוחה זו תהווה תחליף לארוחת הצהריים הרגילה ולא תדרש תוספת מחיר עבור ההכנה, השירות, השינוע, היסעי עובדים, כלים חד פעמיים, השכרת ציוד להגשת המזון (שפינגדישים), כלי הגשה וכו') ופינוי האשפה למתחם מורשה.
- 12.4 התשלום יהיה בהתאם למספר המנות אשר יקבעו מראש מול הזוכה ובהתאם להצעת המחיר של הזוכה לארוחת צהריים רגילה.
- 12.5 התחייבויות הזוכה על פי מפרט זה יחולו על הכנה והגשת ארוחות הצהריים ע"פ הצורך בהתאם לסוג הארוחה.
- 12.6 הזמנת ארוחת צהריים מחוץ לחדר האוכל תתבצע תוך הודעה מראש של לפחות 10 ימי עבודה.
- 12.7 העובדים אשר היו אמורים לעבוד במטבח באותו היום, יעבדו במסגרת ארוחת צהרים זו מחוץ לחדר האוכל.
- 12.8 יובהר כי הזוכה לא יצטרך לספק שולחנות / דוכנים לפריסת המזון.

13. תפעול של גריל בר ("סטיקיה") במתקן משטרתי

- 13.1 תפעול גריל בר הינה אלטרנטיבה לחדר האוכל, בשטח ייעודי אשר מוקצה כיום במטבח מחוז דרום (מרחב נגב). משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות להקים סטיקיה בכל אחד מהמטבחים בתוספת תשלום עבור עובדי התפעול.
- 13.2 היצע תפריט יהא כשר בשרי לארוחת צהריים.
- 13.3 המבנה יכלול: דלפק / דוכן, הצבת שולחנות וכסאות בהתאם לכמות הסועדים, בהתאם לאישור מראש של מדור מזון.
- 13.4 הארוחה ניתנת לאריזה ולמשיכה ע"י הסועד בשיטת Take away. האריזות ינופקו ע"י הזוכה.
- 13.5 הכלים החד פעמיים יהיו איכותיים ועל פי דרישות משטרת ישראל באופן שיממשו את תכליתם. כל ערכת מזון תיארז גם באריזה חיצונית (שקית נייר Take away), עם לוגו שיאושר מראש עם מדור מזון.
- 13.6 שעות פעילות: החל מהשעה 11:00 ועד השעה 13:30, הגריל בר יופעל במקביל לחדר האוכל של היחידה בימי א'-ה' בלבד (לא כולל חוה"מ סוכות, חוה"מ פסח וארוחות צהריים בערבי חג).

- 13.7 השוטר יוכל לבחור באחת מהאלטרנטיביות: חדר האוכל הקיים או גריל בר.
- 13.8 הזוכה יעמיד לרשות המשטרה איש קשר קבוע זמין טלפונית בין השעות 07:30-17:00, 5 ימים בשבוע ימים א-ה, למקרה של עיכובים/בעיות בתפעול או אספקה.
- 13.9 הקצאת השטח, שכר דירה ועלויות שוטפות של חשמל מים וגז יחולו על משטרת ישראל.
- 13.10 ציוד מטבחי וריהוט לרבות: שולחנות, כסאות שילוט, תאורה וכו' יחולו על משטרת ישראל. יובהר כי במידה והזוכה יעמיד ריהוט נוסף מטעמו, בגמר ההתקשרות ציוד זה יוחזר לידי הזוכה.
- 13.11 באחריות הזוכה להציב כוח אדם לצורך תפעול העמדה וניקיון המתחם תוך ריכוז האשפה באזור איסוף מרכזי.
- 13.12 ניצול הזכאות לכלכלה יתאפשר בכפוף למסירת תלוש כלכלה ע"י השוטר, המופק ממסופון בקרת מתכלכלים בסמוך לעמדת גריל בר.
- 13.13 המשטרה שומרת לעצמה הזכות לשנות את זמני הארוחות לעיל בשעה לפני/אחרי, לרבות הצורך למתן שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המצוינים לעיל כפי שיידרש ע"י המשטרה ועל פי צרכיה.
- 13.14 על הזוכה להציג שלטים צבעוניים מאירי עיניים בלמינציה או מסך תצוגה בגודל 30 ס"מ / 50 ס"מ של תפריט הכולל תמונות של הארוחות/הערכות לפי המכרז ותפריט מוצרים נוספים ומחיריהם.
- 13.15 נדרש להציג לאישור מראש את ההצעה – תפריטים ומשמעויות תפעול, וזאת תוך 21 יום מיום קביעתו כזוכה במכרז זה.
- 13.16 תהיה אפשרות לספק הזמנות ליחידות נוספות הפזורות במחוז, ובכך להרחיב היקף האספקה.
- 13.17 להלן פירוט הארוחות והמשקלים הנדרשים:
- 13.17.1 שוטר יהיה זכאי לבחור מנה אחת ממגוון המנות המוצעות.
- 13.17.2 בכל יום יוגשו 4 סוגי מנות בשריות לבחירה במשקל של 180 גרם לפחות.

מס"ד	סוג מנה בשרית
1	שווארמה הודו
	שווארמה פרגית
2	חזה עוף
	חזה הודו
3	סטייק פרגית
	שיפודי פרגית
4	מעורב ירושלמי
	המבורגר

הערות: גלגל השווארמה יגיע מוכן לגריל בר.

13.18 תוספות קבועות למנה העיקרית – יוגשו בכל יום, כפורט
כדלהלן:

מס"ד	המרכיב	משקל מינימלי לסועד	הערות
1	סלט ירקות	150 גרם	קוביות עגבנייה, מלפפון, בצל, פטרוזיליה קצוצה, מלפפונים חמוצים יחתכו במטבח המתקן
2	סלטים מוכנים	150 גרם	יוגש כל המבחר מידי יום: סלט חומוס, סלט טחינה, סלט גזר חריף, סלט מטבוחה, סלט כרוב מגידול מיוחד ללא חרקים לבן/סגול בתחמיץ, פרוסות חציל אפוי / סלט חצילים רומני, יוגשו מקופסאות סגורות שהוכנו במטבח הזכיין
3	לחמים	160-60 גרם לפי הסוג	פיתה, פיתה מחיטה מלאה, לאפה, חצי באגט, חצי באגט מחיטה מלאה, לחמניית המבורגר, חלה אישית. הרכב הלחם יהיה בהתאם לרצון היחידה המזמינה עד 3 סוגים לכל היותר
4	תוספות	חופשי	תפוזי אפוי בנייר אלומיניום, ציפס אפוי, טבעות בצל אפויות. הרכב התוספות יהיה בהתאם לרצון היחידה המזמינה - 2 סוגים לכל הפחות
5	פריטים בתפוזות	חופשי	סחוג, זיתים, מלפפון חמוץ, פלפל שיפקה, חמוצי הבית עמבה, קטשופ וטחינה – בבקבוק לחיץ
6	רוטב באריזה אישית	חופשי	קטשופ, מיונו, אלף האיים, חרדל, מתוצרת היינץ ו/או הלמנס ו/או אסס ו/או שווה ערך.
7	שתייה קרה	500 מ"ל משקה קר	מגוון שתיה קרה: מים מינרלים תוצרת ישראל / מים בטעמים / משקה קל / מוגז רגיל ודיאט / מיץ סחוט טרי / מיץ טבעי/ תה קר מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך
8	קינוח	1 מנת פרי	פרי העונה
9	סט סכום אישי	1 סט לסועד	סכין, מזלג, מלח ופלפל ומפית באריזה אחת

- 13.19 חורף (מנובמבר עד אפריל) יוגש מרק חם כפריט נוסף לארוחה.
- 13.20 מוצרים נלווים באחריות הזכין: קשיות (ע"פ דרישה), כוסות שתייה קרה חד"פ, קיסמי שיניים עטופים בנפרד, שקיות נייר לצייפס, קופסאות אישיות 150 גרם לסלטים וחמוצים, שקיות גופייה, חמגשיות כנדרש במכרז כולל מכסה.

14. ערכות כיבוד

- 14.1 תפעול ערכות כיבוד ביחידה.
- 14.2 הזוכה יהיה ערוך להכנת ארוחות לכיבוד על פי סוגים בהתאם לאמור במפרט.
- 14.3 הכיבוד יוגש ע"י עובדי המטבח בין השעות 07:30-16:00, במידה ונדרש כיבוד שאינו במסגרת השעות הנ"ל, הכיבוד יהיה על בסיס מוצרים יבשים שניתן לארוז מראש והגשת הכיבוד ופינויו באחריות היחידה.
- 14.4 הזוכה יקפיד על הכנה והגשת ערכות הכיבוד ברמה גבוהה ובצורה מכובדת.
- 14.5 ערכות הכיבוד 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.
- 14.6 הזוכה יתאם את קבוצות הכיבוד עם נציג היחידה ויפנה את שאריות הכיבוד בתום האירוע ובתיאום מראש עם המזמין.
- 14.6.1 יש לציין כי התשלום בגין כיבודים אלו יהיה בתשלום נוסף לפי מחירי מכרז, כאשר לא תינתן תוספת תשלום עבור כוח אדם אשר מוקצה להכנת הכיבודים הנ"ל.
- 14.6.2 יובהר כי הכיבודים יוגשו בתחנות המשטרה בלבד, כאשר יהיה ניתן להשתמש בכוח האדם המוצב בתחנה לצורך הכנת הכיבוד בהתאם להזמנה.
- 14.6.3 הכיבודים יסופקו לאחר קבלת הזמנה דרך מערכת ההזמנות המשטרתית המקושרת למערכת ההזמנות של הזוכה (SRM), יובהר כי ככל שלא התקבלה הזמנה מהמערכת אין לנפק את הכיבוד המבוקש.
- 14.6.4 יודגש, כי ביחידות במחוז/מרחב קיימת תדירות גבוהה של כיבודים לטובת ישיבות ודיונים.

14.7 דרישות ציוד מינימאליות לערכות כיבוד

- 14.7.1 הכיבוד יוגש בכלים חד"פ צבעוניים באיכות גבוהה, שתאפשר שימוש אפקטיבי במוצר ובהתאם לכמות הערכות שמוזמנות.
- 14.7.2 כלי הגשה דקורטיביים: מגשים, כלי הגשה, כלי קיבול.
- 14.7.3 מיחמים למים חמים.
- 14.7.4 כוסות חד"פ לשתייה קרה.
- 14.7.5 כוסות חד"פ מנייר לשתייה חמה.
- 14.7.6 סכין, מזלג, כפית חד"פ.
- 14.7.7 מפיות חד"פ אישיות או במתקן דיספנסר.
- 14.7.8 מפת שולחן חד"פ.
- 14.7.9 כוס יין חד"פ (בהתאם לדרישה).
- 14.7.10 קיסמי שיניים.
- 14.7.11 כלי החד"פ יוצגו מראש לאישור מדור מזון.

14.8 סוגי ערכות כיבוד

יש להדגיש כי התמחור לערכות כיבוד יהיו על בסיס המשקלים לסועד כמפורט מטה.

התשלום עבור הערכות יהיה לפי מחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.17.

- 14.8.1 **כיבוד א' - כריכונים:** מגוון של כריכוני כנפסים חלבי/בשרי/פרווה לפחות 4 סוגים יוגשו על חצאי פרוסת לחם פרוס ו/או בגט. מינימום 4 כריכונים לסועד. משקל מינימאלי לכריכון 25 גרם כולל מילוי. התוכן יכסה את הלחם וכל פרוסה תקושט בירק חי או ירק כבוש. על הכריכים יש למרוח ממרח, בהתאם לדרישת המזמין. יש לשלב במגוון הלחמים לפחות 30% לחם מדגנים מלאים ולחם קל
- 14.8.2 **כיבוד ב' - ירקות חתוכים** - הירקות יהיו חתוכים לרצועות מלפחות 4 סוגים שונים 120 גרם לסועד בתוספת רוטב אלף האיים, שום - שמיר, ויניגרט או אחר ע"פ הצעת הזוכה ובאישור המזמין. הירקות יהיו ב - 4 צבעים מעוצבים על גבי מגשים מעוטרים.
- 14.8.3 **כיבוד ג' - פירות טריים חתוכים:** פירות העונה חתוכים טריים, לפחות 4 סוגים. שטופים מחוטאים וחתוכים ומוכנים לאכילה, משקל פרי כ - 150 גרם לסועד, מעוצבים על גבי מגשים מעוטרים.
- 14.8.4 **כיבוד ד' - פירות יבשים:** פירות יבשים יכללו שלושה סוגים שונים לפחות במשקל של 100 גרם לסועד.

14.8.5 **כיבוד ה' - עוגות ועוגיות ומאפים:** 75 גרם לסועד עוגות:

בחושות/שמרים/פריך על פי דרישת המזמין. בכיבוד מוון של 4 טעמים לפחות, הזוכה יוכל לבחור מרשימה של 5 טעמים לפחות בעת ההזמנה. בחגים, ניתן להזמין עוגות יחידות לחג על פי דרישת המזמין.

14.8.6 **כיבוד ו' - הרמת כוסית לחג:** בקבוק יין (30 מ"ל לסועד),

פירות חתוכים לפחות 3 סוגים 100 גרם לסועד, שתייה קלה 330 מ"ל לסועד. בערב ראש השנה יינתן גם דבש 10 גרם לסועד.

14.8.7 **כיבוד ז' - שתייה חמה:**

14.8.7.1 משטרת ישראל תהיה רשאית להזמין ערכת

שתייה חמה לסועד (2 כוסות לסועד של 250 מ"ל).

14.8.7.2 הגשת שתייה חמה תעשה באמצעות שקיות

אישיות: קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך), נס קפה, מקלות סוכר, ממתיק מלאכותי, סוכר חום, מלבין (חלבי/פרווה), קרטון חלב (עמיד או טרי) בהתאם להזמנת היחידה. בהזמנת תה מחצית מהכמות תהיה תה צמחים. בנוסף יוגשו פרוסות לימון ונענע.

14.8.8 **שתייה קרה:**

14.8.8.1 **כיבוד ח' - שתייה קרה אישית:** בקבוקי מים

מינרלים אישיים (500 מ"ל) ושתייה קלה/מוגזת אישית/ נקטר לפחות 50% פרי. הזוכה ישלב משקאות על בסיס דיאט ללא סוכר. המזמין רשאי לבחור מותגים מובילים מבין 3 שיציע הזוכה. לבחירת היחידה החלוקה בתמהיל בין בקבוקי המים והשתייה הקלה/המוגזת שברצונם להזמין, כאשר הכמות לסועד לא תפחת מ – 750 מ"ל (התחשיב הינו 750 מ"ל כפול מספר הסועדים, סה"כ המ"ל צריך להיות מתורגם לסה"כ בקבוקים האישים או הפחיות שיש לנפק).

14.8.8.2 **כיבוד ט' - שתייה קרה משפחתית:** בקבוקי מים

מינרלים ושתייה קלה / מוגזת / נקטר לפחות 50% פרי - (גודל הבקבוקים יהיו ליטר/ליטר וחצי) המזמין רשאי לבחור מותג מוביל מבין 3 שיציע הזוכה ובקבוקי מים מינרלים. בקבוצה זו הבקבוקים הינם בקבוקים משפחתיים, כאשר הכמות לסועד לא תפחת מ – 750 מ"ל (התחשיב

הינו 750 מ"ל כפול מספר הסועדים, סה"כ המ"ל צריך להיות מתורגם לסה"כ בקבוקים האישים או הפחיות שיש לנפק).

14.8.8.3 בימי הקיץ יש להוסיף לכל ערכות השתייה באירוע קרח, קעריות לקרח ומלקחיים.

14.8.9 **כיבוד י' - ערכת כיבוד סטנדרטית ל-10 אנשים:**

שתייה חמה: שתייה חמה תכלול שקיות אישיות של: 8 קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך), 8 נס קפה (מותג עלית או שווה ערך), 8 שקיקי תה (מותג ויסוצקי, ליפטון או שווה ערך), 15 סוכר, 5 ממתיק מלאכותי, נענע ולימון, 4 קנקני מים רותחים, 2 ליטר חלב (לבחירת היחידה 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) (כ-2 ק"ג) פרוסים וערוכים על מגש מ-3 סוגים וצבעים שונים, 1 ק"ג עוגיות יבשות או עוגות בחושות.

חד"פ: כוסות, צלחות, מזלגות, כפיות, מפיות, ללא הגבלה בהתאם לצריכה.

14.8.10 **כיבוד יא' - ערכת כיבוד פרימיום ל-10 אנשים:**

שתייה חמה: 10 שקיות אישיות של קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך), 10 שקיות של נס-קפה (מותג עלית או שווה ערך), 20 שקיות של סוכר אישי, 10 שקיקי תה (מותג ויסוצקי, ליפטון או שווה ערך), 10 שקיות של ממתיק מלאכותי, נענע + פרוסות לימון, 4 קנקני מים רותחים, 2 ליטר חלב (לבחירת היחידה עמיד או טרי)/ מלבין (בהתאם לכשרות הכיבוד המוזמן).

שתייה קרה: 4 קראפים של מים קרים / סודה, שתייה קלה (מותג קוקה קולה או שווה ערך) 500 מ"ל לסועד.

כיבוד: 2 ק"ג נטו ירקות חתוכים (גזר, מלפפון, לפלפ בצבעים, שומר), 2 ק"ג פרי העונה פרוסים (מינימום 3 סוגי פירות), 1 ק"ג עוגיות בריאות (לדוגמא: גרנולה, קמח מלא עם אגוזים, טחינה תמרים), 2 מגשי פירות יבשים (1 ק"ג): תמרים, צימוקים, חמוציות, שקדים, אגוזים, 2 פלטות של מיני מאפים (1 ק"ג) - מלוח ומתוק (בורקס/רוגלך) או 2 פלטות של כריכונים/טורטיות (3 יחידות לאדם) - בהתאם למבוקש.

חד"פ: כוסות חד"פ לשתייה קרה וחמה, כפיות, מפיות - בהתאם לצריכה.

14.8.11 כללי:

14.8.11.1 הזוכה מתחייב כי כמות הכיבוד שתסופק תותאם לכמות המוזמנת כך שלא ייווצר מחסור.

14.8.11.2 יובהר כי מענה לכיבודים יינתן בתחנות המשטרה בלבד, הזוכה לא יספק את הכיבודים בנקודות מחוץ לתחנות המשטרה.

14.8.12 אופן הזמנת וביטול מזון לערכות כיבוד

14.8.12.1 ערכות כיבוד במסגרת המחוז יוזמנו ע"י גורמי האת"ל רק לאחר אישור קבלת הזמנה מראש.

14.8.13 כיבוד יוזמן מראש לפחות 48 שעות לפני מועדו.

14.8.14 בביטול/שינוי של ערכות כיבוד ע"י משטרת ישראל יש להודיע על כך לספק מוקדם ככל שניתן. ביטול או שינוי במספר המתכלכלים יתאפשר עד ליום לפני האירוע בשעה 12:00, במידה ולא תינתן הודעה כאמור יינתן תשלום של 70% מהיקף ההזמנה.

15. תפעול אירועים

15.1 כללי:

15.1.1 משטרת ישראל מקיימת אירועים הכוללים מזון המוגש בשיטת מזנון או בהגשה לשולחנות.

15.1.2 מרבית האירועים נעשים מחוץ לתחנות המשטרה, אך במסגרת משטרתית.

15.1.3 בהתאם לדרישת משטרת ישראל, הזוכה יהיה מחויב לבצע את כל האירועים אשר מתקיימים בכל התחנות אשר נמצאות באשכול בו זכה וכמו כן, כל האירועים אשר נמצאים בשטח הגיאוגרפי של אותן תחנות גם אם מדובר על יחידות אשר הזוכה לא נותן להם שירותים בשגרת היום יומית.

15.1.4 בנוסף, במידה ויקבעו שני זוכים שונים, משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות לבצע הליך תחרותי בין הזוכים באשכולות השונים במכרז זה ולקבל הצעות מחיר לצורך תפעול אירוע.

15.1.5 ככל זוכה ו/או לא תהיה אפשרות לביצוע תיחור בין הזוכים ולמשטרת ישראל תהיה דרישה לקיום אירוע אשר תכולתו (מספר סועדים ומרכיבי התפריט) שונה מהערכות אשר הוגדרו בסעיף "סוגי ארוחות

לאירועים", רשאית משטרת ישראל לפנות לזוכה לדרישה להצעת מחיר לתפעול אירוע זה.
15.1.6 מספר המשתתפים באירוע יהיה ע"פ דרישת משטרת ישראל.

15.1.7 המזון לאירוע יוכן במטבח המרכזי של הזוכה וישונע למקום האירוע, יובהר כי חל איסור מוחלט לייצר מזון לאירועים בתחנות משטרת ישראל.

15.1.8 בנוסף לאמור לעיל, ככל שמדובר על אירוע חלבי, אשר מצריך מטבח חלבי אשר אינו קיים לזוכה, משטרת ישראל תאפשר לספק לעבוד עם ספק משנה אשר יאשר ע"י מדור מזון ובכפוף לאישור כשרותי מרבנות משטרת ישראל טרם ביצוע האירוע. הזוכה מחויב לקבל הזמנה מנציג היחידה טרם ביצוע האירוע, ככל שלא תצא הזמנה לספק, הזוכה לא יהיה מחויב לבצע את האירוע.

15.2 חבילת השירות:

על הזוכה חלה אחריות על תפעול האירוע מתחילתו ועד סופו לרבות, הצבה ושינוע כוח אדם, אספקת מזון ושתייה לפי ההזמנה, שמירה על תנאי בטיחות מזון נדרשים, הצבת ציוד הגשה וכלים, פינוי אשפה, כמפורט להלן:

15.2.1 כ"א:

15.2.1.1 הזוכה יציב כ"א מתאים ומספיק מבחינה מקצועית ומספרית לתפעול הכנס / האירוע משלב הקמתו ועד סיומו.

15.2.1.2 הזוכה יציב וימנה נציג מטעמו אשר ישמש כמנהל האירוע שבאחריותו יהיה הארגון והתפעול של הכנס/אירוע מתחילתו ועד סופו.

15.2.1.3 הזוכה יהא אחראי על איסוף והתייצבות העובדים בשעה היעודה (כולל הבאתם אל מקום האירוע והחזרתם) ללא תוספת כספית.

15.2.1.4 הזוכה יעביר רשימת שמות ומספרי תעודות זהות של העובדים באירוע לצורך ביצוע בדיקת ביטחון שדה.

15.2.1.5 הופעה ולבוש הולמים, בולטים, אחידים לכלל המלצרים ובעלי התפקידים בתחום המזון.

15.2.1.6 העובדים יהיו בעלי אישור העסקה מתאים כנגזר ממכרז זה "פרק העסקת עובדים".

15.2.2 תפעול:

15.2.2.1 במידת הצורך יגיע נציג מטעם הזוכה לסויר או ישיבה מקדימה, לצורך תכנון ופריסה של מקום הגשת המזון באירוע.

15.2.2.2 עמידה בלוחות הזמנים כפי שהוגדרו בסויר המקדים, כולל התייצבות עובדים ושעת גמר פריסת המזון על גבי השולחנות כנדרש.

15.2.2.3 על הזוכה להתאים ציוד לאירוע על פי כל כללי אירוע, פריקת הציוד והמזון מהמשאית ועריכתו על גבי השולחנות, כפי שנקבע בסויר המקדים.

15.2.2.4 הזוכה יהיה אחראי להצבת כל הציוד כולל שולחנות/בוצ'רים ואספקת כלי ההגשה הנדרשים לתפעול האירוע מתחילתו ועד סופו.

15.2.2.5 הזוכה יהיה אחראי כי המזון יוגש במשך כל האירוע באופן מלא ע"פ התפריט שנקבע.

15.2.2.6 הזוכה יהיה אחראי על שמירת כללי בטיחות המזון לשמירה על בריאות הסועדים.

15.2.2.7 הזוכה יהיה אחראי על שמירה על סדר וניקיון במזוננים ובסביבת הגשת המזון.

15.2.2.8 הזוכה יהיה אחראי פינני וניקוי פסולת מזון במתחם הגשת המזון לפח מרכזי, במהלך האירוע ובסופו.

15.2.2.9 בתום האירוע הזוכה יהיה אחראי על פירוק הציוד ושאריות המזון והחזרתם למשאית והשארית סביבת חלוקת המזון נקייה ומסודרת.

15.2.3 תפעול אירוע מסוג זה יבוצע בהתחשבות נפרדת ויכלול את מכלול השירותים הנדרשים (כ"א, פרודוקטים, ציוד, ניקיון, הקמה ופירוק).

15.2.4 כמות מינימום לאירוע הינה 80 איש מתחת לכמות זו אין חובה על הזוכה לקיים האירוע.

15.2.5 בנוסף לאמור לעיל יהיה ניתן להזמין בתשלום נוסף לפי מחירי מכרז כלי אוכל והגשה מזכוכית + סכו"ם חגיגיים במקום כלים חד פעמיים.

15.2.6 להלן דרישת ציוד מינימלית לאירועים.

מס"ד	הפריט	הערות
1	<p><u>כלים חד"פ באיכות גבוהה :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - צלחת 23 ס"מ למנה עיקרית. - צלחת חד"פ לסלט. - כוס חד"פ לשתייה קרה. - כוס חד"פ לשתייה חמה (לא קלקר) - מזלג חד"פ - סכין חד"פ - כפות חד"פ - מפות שולחן חד"פ - מפיות חד"פ אישות או במתקן דיספנסר - כוס יין חד"פ - קעריות למרקים - קערות ומגשים להגשה 	<p>בהתאם לצורך לפי מספר הגושים (עמדת מזון). מפתח של גוש (עמדת מזון) - 150 סועדים.</p> <p>בהתאם למס מזונונים וכמות הסועדים ע"פ דרישה</p>
2	קיסמי שיניים	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	מיחמים למים חמים	
6	שפינגדישים לחימום המזון	כל מזון המוגש חם, יוגש בשפינגדיש 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	מפות צבעוניות	תואמות לכלי ההגשה. מפות חד"פ צבעוניות, סקרטינגים או מפות בד ע"פ דרישת היחידה המזמינה

מס"ד	הפריט	הערות
11	פריטי עיצוב שונים	לדוגמא: הגבהה במזנונים, סקרטינגים, פרחים, אגרטלים, כדים, מפות בד צבעוניות, פרחים מיובשים, צנצנות מעוצבות, ציוד נחושת

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

15.3 סוגי ארוחות לאירועים – הצעות למגוון פריטים מופיעות בנספח "הנחיות לתפריט". התשלום עבור האירועים/הפריטים יהיה לפי המחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.17.

15.3.1 ערכה א' - אירועים בהגשה מלאה כולל מלצרים

- 15.3.1.1 מנה ראשונה – בחירת 2 סוגים ממגוון (חמה). בחורף ניתן להחליף את אחד מסוגי המנה הראשונה במרק.
- 15.3.1.2 מנה עיקרית – בחירת 3 סוגי בשר + צמחונית (סה"כ 4 סוגים).
- 15.3.1.3 סלטים – 6 סוגים מגוונים.
- 15.3.1.4 פחמימה – 2 סוג ממגוון הסוגים המוצעים.
- 15.3.1.5 ירקנית חמה – 1 סוג ממגוון הסוגים המוצעים.
- 15.3.1.6 מנה אחרונה - פירות, עוגות פרווה מהמגוון הבא: טורט קרם עגולות בשכבות, פטיפורים, פאי (תחתית בצק פריך במילוי פירות וכד') ושמרים. בקיץ יש לשלב גלידה.
- 15.3.1.7 שתייה חמה בקנקנים – קפה (מותג עלית או שווה ערך), תה, תה בטעמים, נס קפה מלבין פרווה (אישי), סוכר, סוכר חום, סוכרזית, נענע ולימון.
- 15.3.1.8 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה.
- 15.3.1.9 לחמניות מקמח לבן ומקמח מלא/ פוקציות/ פרנות/ פיתות אישיות.

15.3.2 ערכה ב' - מזנון בשרי תם

- 15.3.2.1 בר לחמים – לפחות שלושה סוגים/ פוקציות חמות במגוון סוגים (כולל לחמניות, חיטה מלאה ולחם קל).
- 15.3.2.2 בשר – 3 סוגים של בשרים לפחות (לא יכילו בשר מעובד) + צמחוני (כגון: אגרול, אמפנדס, עלי גפן) + דג

- (כגון: מיני שיפודי דג), סה"כ 5 סוגים ממגוון המוצרים המוצעים בנספח "הנחיות לתפריט".
- 15.3.2.3 פחמימה – 2 סוגים ממגוון המוצרים המוצעים בנספח "הנחיות לתפריט".
- 15.3.2.4 ירקנית חמה – סוג 1 ממגוון הסוגים המוצעים.
- 15.3.2.5 סלטים - לפחות 6 סוגים + חמוצים (סה"כ 7 סוגים).
- 15.3.2.6 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר לפחות 50% פרי.
- 15.3.2.7 בר מתוקים: עוגות פרווה מהמגוון הבא: טורט קרם עגולות בשכבות, פטיפורים, פאי (תחתית בצק פריך במילוי פירות וכד') ושמרים. בקיץ יש לשלב גלידה / ארטיקים.
- 15.3.2.8 שתייה חמה בשקיות אישיות: קפה (מותג עלית או שווה ערך), תה, תה בטעמים, נס קפה מלבין פרווה (אישי), סוכר.
- 15.3.2.9 סוכר חום, סוכרזית, נענע ולימון.
- 15.3.2.10 בתקופת החורף יש להגיש מרק במידה ויידרש.

15.3.3 ערכה ג' - מזנון חלבי

- 15.3.3.1 בר לחמים – לפחות 3 סוגים, פוקציות חמות במגוון סוגים (כולל לחמניות, חיטה מלאה ולחם קל).
- 15.3.3.2 מתאבנים - מגוון של 2 סוגי דגים מעושנים ברטבים שונים (מטיאס/ לקרדה/ כסיף/ שפרוטים/ שמך/ סלמון/ נסיכה).
- 15.3.3.3 גבינות – לפחות 5 סוגים (משולב עם גבינות קשות, רכות חצי קשות מעוטרות בירק)
- 15.3.3.4 דגים – לפחות 2 סוגים של דגים - (מטוגנים, אפויים) - כמו: סלמון, דניס, סול נסיכה.
- 15.3.3.5 לפחות 3 סוגים של מנות כדוגמא: אגרו, בלינצ'ס, פשטידות, קישים, ריבילי, מיני בורקס מעלי פילו במגוון מילויים שונה.
- 15.3.3.6 סלטים 5 סוגים (לדוגמא: פטריות, יווני, כפרי, טונה, ניסואז, ירקות, תפו"א).
- 15.3.3.7 ירקנית סוג אחד – אפשרות למוקרם פרווה / אנטיפסטי.

- 15.3.3.8 פחמימה לבחירה כמו - פסטה/תפוז/א/רביולי ברוטב שמנת פרווה אורז עם תוספות.
- 15.3.3.9 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר 50% פרי.
- 15.3.3.10 שתייה חמה – שקיות אישיות, קפה (מותג עלית או שווה ערך), תה, תה בטעמים, נס קפה, חלב, סוכרזית, נענע, לימון סוכר, סוכר חום, קפוצ'ינו .
- 15.3.3.11 בר מתוקים - עוגות טורט קרם עגולות בשכבות, קינוחים שונים, קציפות, עוגות שמרים, גלידות.
- 15.3.3.12 מרק (מוקדם מגוון לבחירה).
- 15.3.3.13 מטבלים לפחות 3 סוגים.
- 15.3.3.14 ככל שנדרש מטבח חלבי, ניתן לספק את המזון מספק משנה אשר יאושר על ידי מדור מזון ובכפוף לאישור כשרותי מרבנות משטרת ישראל.

15.3.4 ערכה ד' - מזנון "על האש" (ברביקיו)

- 15.3.4.1 בר לחמים – לפחות שלושה סוגים (כולל לחמניות, פיתות, באגטים, פוקציות, לחמים מקמח מלא ולחם קל)
- 15.3.4.2 בשרים "על האש" - לפחות 4 סוגים בעלי כנף (פרגיות, חזה עוף, שאורמה) /בקר (סטייק)/ בשר מעובד (נקניקיות צ'וריסוס, נקניקיות מרגז, קבב ביתי)/ דגים (ההכנה במקום האירוע) + צמחוני (שיפודי ירקות עשירים, נקניקיות/המבורגר צמחוניות) + טבעוני ע"פ דרישה.
- 15.3.4.3 פחמימה - תפוז/א אפוי/מטוגן, אורז לסוגיו.
- 15.3.4.4 ירקנית חמה/ קלחי תירס.
- 15.3.4.5 סלטים - 5 סוגים + חמוצים (סה"כ 6 סוגים).
- 15.3.4.6 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר 50% פרי.
- 15.3.4.7 פירות- אבטיח ומלון חתוכים ועל מגשים.
- 15.3.4.8 גלידה פרווה.
- 15.3.4.9 רטבים אישיים : (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ, אלף האיים, שמן זית ולימון.

15.3.5 ערכה ה' - מזנון בוקר חלבי

- 15.3.5.1 פלטות כריכונים אישיים.
- 15.3.5.2 פלטות של ירקות טריים במגוון מטבלים.
- 15.3.5.3 פלטות פירות טריים מבחר 3-4 סוגים, מעוצבים וחתוכים.
- 15.3.5.4 שתייה קרה.
- 15.3.5.5 שתייה חמה.
- 15.3.5.6 עוגות אישיות.
- 15.3.5.7 ניתן לספק את הפלטות מקבלן משנה.

15.3.6 ערכה ו' – תפריט קיץ – אירועי משפחות מינימום 500 איש

- 15.3.6.1 כיבוד בוקר- שוקו בשקיות, עוגות שמרים 3 סוגים.
- 15.3.6.2 לחם – פיתה ולחמנייה.
- 15.3.6.3 מגוון בשרים - המבורגר, שניצלונים, שווארמה, פרגיות, קבב על מקל קינמון, מנה צמחונית מגוונת עם חלבון איכותי.
- 15.3.6.4 פחמימה - סירות תפוחי אדמה, "הום פריז" תפוח אדמה, קלחי תירס.
- 15.3.6.5 סלטים - טחינה, סלט ירקות, כרוב בתחמיץ, כרוב וגזר, חמוצים, עגבניות שרי.
- 15.3.6.6 ירקות חתוכים – עלי חסה, פרוסות בצל, פרוסות עגבנייה, מלפפון חמוץ.
- 15.3.6.7 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר לפחות 50% פרי.
- 15.3.6.8 פירות- אבטיח ומלון פרוסים על מגשים.
- 15.3.6.9 קרטיבים 2 לאדם.
- 15.3.6.10 רטבים בשקיות אישיות: (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ, ויניגרט, שום.

15.3.7 תנור לפוקצ'ות/מאפים/פיצות

- 15.3.7.1 ניתן להזמין בנוסף ובתשלום כפי שמופיע בהצעת המחיר למכרז זה תנור המתאים ל-150 מנות. באירוע יינתנו מגוון פוקצ'ות/מאפים/פיצות במגוון תוספות/מילויים שונים על בסיס פרווה/חלבי.

15.4 **שירותים נוספים לתפעול אירועים:**

- 15.4.1 במידה ויקבעו שני זוכים שונים, משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות לבצע הליך תחרותי בין הזוכים באשכולות השונים במכרז זה ולקבל הצעות מחיר לצורך תפעול השירותים.

15.4.2 ככל זוכה ו/או לא תהיה אפשרות לביצוע תיחור בין הזוכים ולמשטרת ישראל תהיה דרישה לקיום אירוע אשר תכולתו (מספר סועדים ומרכיבי התפריט) שונה מהערכות אשר הוגדרו בסעיף "סוגי ארוחות לאירועים", רשאית משטרת ישראל לפנות לזוכה לדרישה להצעת מחיר לתפעול השירותים.

15.4.3 עגלת קפה ניידת/נייחת

15.4.3.1 עגלת הקפה תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע ותכלול מכוונות אספרסו המסוגלות לתת מענה לכמות הסועדים.

15.4.3.2 בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: קפה, קפוצינו, שוקו חם, אספרסו, תה בטעמים, נס קפה, חלב/ משקה סויה/ משקה שיבולת שועל/ מלבין פרווה (אישי), סוכר, סוכרזית, סוכר חום, נענע ולימון.

15.4.3.3 הקפה יוגש בכלים חד"פ בתוספת מכסים, מפיות, בוחשנים.

15.4.3.4 מחיר לעגלת קפה תכלול גם את עלות הגנרטור.

15.4.4 עגלת קפה ומאפה ניידת/נייחת

15.4.4.1 עגלת הקפה תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע. בעגלת הקפה יהיו מכוונות אספרסו ומאפים אישיים פרווה וחלביים – בהתאם לכמות הסועדים באירוע.

15.4.4.2 **שתייה חמה**: בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: קפה, קפוצינו, שוקו חם, אספרסו, תה בטעמים, נס קפה, חלב/ משקה סויה/ משקה שיבולת שועל / מלבין פרווה (אישי), סוכר, סוכרזית, סוכר חום, נענע ולימון.

15.4.4.3 **מאפים**: בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים:

מאפה שמרים אישי חלבי ופרווה במגוון טעמים כמו: שוקולד, קינמון, גבינה, חלבה, פרג, קרואסון ללא מילוי.

15.4.4.4 הקפה יוגש בכלים חד"פ בתוספת מכסים, מפיות, בוחשנים.

15.4.4.5 מחיר לעגלת קפה ומאפה תכלול גם את עלות הגנרטור ועלויות השינוע/ההגעה לתחנות.

15.4.5 עגלת גלידה פרווה

15.4.5.1 עגלת גלידה פרווה תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע, ולפחות 150 סועדים.

15.4.5.2 עגלת גלידת הפרווה תכלול את הפריטים הבאים: סירופ במגוון טעמים כגון: מייפל, שוקולד, תות, סוכריות צבעוניות ופצפוצי שוקולד.

15.4.6 "פוד טראק"

15.4.6.1 משטרת ישראל תהיה רשאית להזמין מהספק משאית אוכל ניידת/נייחת הכוללת תכולה אשר תקבע ע"י משטרת ישראל, לארוחה בשרית/ חלבית/פרווה.

15.4.6.2 ככל ויוזמנו ספקי משנה באמצעות הזוכה להפעלת ה"פוד טראק", ההפעלה תהיה תלויה בהצגת רישיון עסק בתוקף ואישור כשרותי של רבנות ישראל, אשר יוצגו ליחידה המזמינה.

15.4.6.3 מיקום, שעות פעילות ותפריט יקבעו ע"י משטרת ישראל.

15.4.6.4 יובהר כי משטרת ישראל שוקלת לצאת למכרז עצמאי בנושא פוד-טראק, ככל שיפורסם מכרז בנושא זה, ההתקשרות וקבלת השירותים תבוצע אל מול הזוכה במסגרת המכרז

15.5 אופן הזמנת וביטול מזון לאירוע

15.5.1 אירועים וכנסים במסגרת המחוז יוזמנו ע"י גורמי האת"ל רק לאחר אישור קבלת הזמנה מראש.

15.5.2 אירוע: יוזמן לפחות 7 ימים מראש לפני מועדו.

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

15.5.4 בביטול/שינוי לאירוע ע"י משטרת ישראל יש להודיע על כך לספק מוקדם ככל שניתן.

15.5.4.1 **ביטול אירוע** לא יאוחר מ-48 שעות לפני מועדו.

15.5.4.2 **שינוי מספר מתכלכלים באירוע**- יתאפשר עד ליום לפני האירוע בשעה 9:00 בבוקר וביחס להיקף של עד - 20%. ככל ויידרש שינוי מעבר לכך יבוצע בתיאום ובהסכמת הספק.

16. חמגשיות וארוחות ארוזות

- 16.1 חמגשית חמה: הזוכה יהיה ערוך לספק ארוחות חמות לצריכה בשטח לפעילות היחידה מחוץ למתקן כאשר אין באפשרותם לסעוד בחדר האוכל. חמגשית חמה תסופק כדלהלן:
- 16.1.1 ממטבח מבשל של משטרת ישראל או של הזוכה.
- 16.1.2 במנה מוכנה חמה תסופק החמגשית ממטבח מרכזי בלבד של הזוכה.
- 16.1.3 סוג אריזת המזון:
- 16.1.3.1 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.
- 16.1.3.2 החמגשית תהיה מחולקת לשלושה תאים.
- 16.1.3.3 מארז המזון ייסגר במכסה בהתאמה לסוג ולגודלו.
- 16.1.4 עלות החמגשית תכלול את החמגשית כולל שקית הרמטית אשר תכלול: סכו"ם חד"פ, מפית עבה, מלח, פלפל, מגבון לח, וקיסם שיניים.
- 16.1.5 מבנה התפריט החמגשית וגודל המנה

מס"ד	סוג	מנה בשרית/צמחונית משקל מינימלי נטו, לאחר בישול	פחמימה	ירקנית
1	חמגשית 3 תאים	שניצל עוף/הודו - 160 גרם 2 שוקיים (ללא עצמות) - 160 גרם גולש בקר 160 גרם רצועות עוף/בקר - 160 גרם צמחונית 180 גרם	140 גרם	90 גרם

- 16.1.6 נלווה לחמגשית תכלול את הפריטים הבאים: לחמנייה 120 גרם או לחילופין חצי בגט, סלט אישי מצונן/ משומר 80-100 גרם, בקבוק מים מינרליים 0.5 ליטר או פחית משקה 330 מ"ל, עוגה/חטיף/פרי (200 גרם לפחות).

16.1.7 חמגשית בשרית משודרגת "על האש"

- 16.1.7.1 באירועים מיוחדים, חגים ומועדים (כמו ביום העצמאות) ומבצעים משטרת ישראל שומרת

לעצמה את הזכות להזמין חמגשיות בשריות "על
האש".

16.1.7.2 החמגשית תהיה מחולקת לשני תאים.

16.1.7.3 הרכב החמגשית: פרגית צלויה על האש,
נקניקיית צ'וריסוס וקבב (סה"כ 200 גרם) +
תפוחי אדמה מיני אפויים (250 גרם) או אורז לבן
ותירס (250 גרם).

16.1.7.4 תנאי האריזה והשינוע כמפורט בסעיף 16.1 לעיל.

16.1.8 **חמגשית עצור** – סלט ירקות חי 120 גרם, מנה עיקרית
100 גרם, פחמימה 160 גרם, ירק חם 75 גרם, לחם פרוס 4
פרוסות לסועד, פרי העונה.

16.1.9 **שינוע** -

16.1.9.1 הזוכה יהיה מחויב להוביל את החמגשיות לכל
נקודה באזור הגאוגרפי באשכול בו זכה כולל
תחנות המשטרה אשר באחריותו.

16.1.9.2 החמגשיות יארזו ויובלו 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.

16.1.9.3 הזמנות מעל 50 חמגשיות - עלות שינוע תהיה
כלולה בתוך עלות החמגשית בהתאם להצעת
המחיר של הזוכה.

16.1.9.4 הזמנות מ-50 חמגשיות ומטה – משטרת ישראל
תשלם על שינוע בהתאם למחיר לקילומטר כפול
מספר הקילומטרים ממקום ייצור החמגשיות
למקום אספקתן.

16.2 מארז בוקר

16.2.1 המארז יכלול סכו"ם ומפית חד פעמים איכותיים (סכין,
מזלג, כפית) ומלח פלפל אישיים ארוזים.

16.2.2 התפריטים ותכולת המארזים ניתנים לשינוי וגיוון במהלך
ההתקשרות, שווה ערך להצעת המחיר בטבלת התמורה
במסמכי המכרז-סעיף 25.17. כל שינוי מתבקש בתכולת
המארז יועבר לאישור בכתב ע"י מדור מזון.

16.2.3 **תכולת המארז:**

מספר	פריט	מינימום סוג יחידות/משקל למארז	הערות
1	קוטגי אישי 5%/גבינה לבנה 5%	80-100 גרם	
2	ירקות מיני לדוגמא: מלפפון, עגבנייה, פלפל	150 גרם	3 סוגי ירקות במארז פלסטיק או ניילון
3	טונה אישית/גבינה צהובה אישית	90 גרם – טונה 50 גרם – גבינה צהובה	
4	מאפה אישי ארוז /קורנפלקס אישי/ גרנולה אישי /חטיף אנרגטי	30-40 גרם- קורנפלקס/חטיף אנרגיה 200 גרם – מאפה אישי ארוז	רצוי מדגנים מלאים חטיף אנרגטי מותג איכותי עם שיבולת שועל- לאישור מדור מזון
5	יוגורט בטעמים	170-250 מ"ל	טבעי / תוספת פירות
6	מיץ תפוזים/ אשכוליות/תפוחים טבעי	330 מ"ל	
7	2 לחמניות 70 גרם כל אחת במארז או לחמנייה 140 גרם	140 גרם	מגוון סוגי לחמים: כפרית, דגנים, קמח מלא, קל
8	2 ממרח אישי	20 גרם	כדוגמא: חמאה, שוקולד, ריבה, חלווה, דבש וכדומה מותגים כגון: 777, יד מרדכי או שווה ערך
9	פרי	300 גרם	
11	מארז שתייה חמה אישי הכולל: 2 כוסות חד"פ לשתייה חמה, תיון אישי ארוז (תה ירוק, פירות וכו'), 2 שקיות סוכר אישי, שקית ממתיק מלאכותי, שקית נס קפה מגורען אישי		

16.3 מארז בשרי או פרווה

16.3.1 המארז יכלול סכו"ם ומפית חד פעמים איכותיים (סכין, מזלג, כפית) ומלח פלפל אישיים ארוזים.

16.3.2 התפריטים ותכולת המארזים ניתנים לשינוי וגיוון במהלך

ההתקשרות, שווה ערך להצעת המחיר בטבלת התמורה

במסמכי המכרז-סעיף 25.17.

16.3.3 כל שינוי מתבקש בתכולת המארז יועבר לאישור בכתב ע"י מדור מזון.

16.3.4 תכולת המארז:

מספר	פריט	מינימום סוג יחידות/משקל למארז	הערות
1	בשרי : נקניק באריזה אישית סוגים שונים פרווה : טונה בשמן	בשרי : 80-100 גרם פרווה : 160 גרם	פסטרמה, קורנביף, חזה בקר. ללא סלמי/קוניאק
2	ירקות מיני לדוגמא : מלפפון, עגבנייה, פלפל	150 גרם	3 סוגי ירקות במארז
3	2 סלטים מוכנים אישיים	100 גרם	חומס /טחינה/ חצילים/ מטבוחה
4	מאפה אישי ארוז	200 גרם – מאפה אישי ארוז	
6	מיץ תפוזים/ אשכוליות/תפוחים טבעי	330 מ"ל	
7	2 לחמניות 70 גרם כל אחת במארז או לחמנייה 140 גרם	140 גרם	מגוון סוגי לחמים : כפרית, דגנים, קמח מלא, קל
8	2 ממרח אישי	20 גרם	כדוגמא : חמאה, שוקולד, ריבה, חלווה, דבש וכדומה מותגים כגון : 777, יד מרדכי או שווה ערך
9	פרי	300 גרם	
11	מארז שתייה חמה אישי הכולל : 2 כוסות חדי"פ לשתייה חמה, תיון אישי ארוז (תה ירוק, פירות וכו'), 2 שקיות קפה שחור, 2 שקיות סוכר אישי, שקית ממתיק מלאכותי		

17. "מארז סימני חג לחג הפסח" מחוץ לחדרי האוכל

17.1 משטרת ישראל מנפקת מארזי סימני חג לטובת סדר פסח לשוטרים אשר נבצר מהם להגיע לחדר אוכל בזמן ארוחת ליל הסדר.

17.2 המארז מיועד לארבעה שוטרים.

- 17.3 הזמנת המארזים תעשה ע"י המחוזות עד 21 יום ממועד ליל הסדר.
- 17.4 משטרת ישראל לא מתחייבת להזמין מארזים אלו.
- 17.5 המארזים ישונעו לתחנות עד 4 ימים לפני מועד ליל הסדר.
- 17.6 הרכב "מארז סימני חג לחג הפסח":
- צנצנת חרוסת 250 גרם.
 - בקבוק תירוש – 750 מ"ל.
 - 3 מצות שמורות.
 - קופסת שימורים מלפפון חמוץ במלח.
 - כוסות יין חד"פ עם רגל.
 - 4 סטים ארוזים של סכו"ם מהודר הכולל מזלג, סכין, כף מפית ושקיות אישיות של פלפל ומלח כשל"פ.
 - 4 הגדות "כיס" לפסח – כריכה דקה.
- 17.7 נדרש לקבל אישור של רבנות משטרת ישראל על כלל המוצרים.
- 17.8 המארז יהיה בקופסת קרטון קשיחה ועליו יהיה הכיתוב הבא (מוטבע על האריזה או במדבקה):

מארז סימני חג לפסח

תכולה: 1 הגדה של פסח, חב' מצות, 250 גרם חרוסת, 1 קופסא מלפפונים חמוצים,

1 יין תירוש 750 מ"ל, 4 כוסיות יין, 4 סט סכום, 4 הגדות

המארז מיועד לארבעה סועדים

המארז כשל"פ מאושר ע"י רבנות משטרת ישראל

תאריך אחרון לשימוש (יוטבע תאריך של המוצר בעל התוקף הקרוב ביותר)

- 17.9 המארזים יכילו מוצרים אשר אינם דורשים קירור.
- 17.10 התשלום עבור המארז יהיה לפי המחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.17.

18. ארוזיות כשל"פ ללא חשש קטניות

- 18.1 בחג הפסח מ"י מעוניינת להזמין ארוזיות כשל"פ ללא חשש קטניות לטובת כלכלה מבצעית.
- 18.2 ההזמנה תתבצע ע"י היחידות 21 יום לפני ערב חג הפסח.
- 18.3 ניפוק הארוזיות ליחידות יתבצע עד 4 ימים לפני ערב חג פסח.
- 18.4 הרכב ארוזיות בשרית ללא חשש קטניות - פסטרמה/קורנביף באריזה אישית (100 גרם) + סלט אישי חצילים/מטבוחה (80 גרם) + מאפינס/חטיף ציפ"ס כשל"פ ללא חשש קטניות

18.5 הרכב ארוזית פרווה ללא חשש קטניות - טונה במים (160 גרם) + סלט אישי חצילים/מטבוחה (80 גרם) + מאפינס/חטיף ציפס כשלי"פ ללא חשש קטניות
18.6 על הארוזיות יסומנו תכולתן ותאריך אחרון לשימוש.

19. כלכלה ללא גלוטן

- 19.1 שוטרי חובה צליאקים במשטרת ישראל זכאים לארוחות ייחודיות ללא גלוטן.
- 19.2 הארוחות כוללות חמגשיות חמות ללא גלוטן ולחם/לחמניות ללא גלוטן.
- 19.3 החמגשית תנופק לשוטרים במקום ארוחת צהריים בחדר האוכל.
- 19.4 התשלום עבור הארוחה יהיה לפי מחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.17.
- 19.5 הזוכה ינפק חמגשיות ללא גלוטן על פי דרישת המשטרה בהתראה של 14 יום מראש.
- 19.6 החמגשיות ייוצרו במפעל מזון אשר בעל רישיון משרד הבריאות לייצור מנות ללא גלוטן. רישיון משרד הבריאות יוצג בפני מדור מזון.
- 19.7 **מאפייני החמגשיות:**
- 19.7.1 החמגשיות ישונעו למטבחים כאשר הן קפואות החמגשיות יהיו בשריות ו/או צמחוניות על פי דרישה.
- 19.7.2 החמגשיות יכילו מנה עיקרית (בשרית/צמחונית), תוספת עשירה בפחמימות וירקנית.
- 19.7.3 בחג הפסח ישונעו ליחידות חמגשיות כשלי"פ ללא חשש קטניות.
- 19.7.4 במידת הצורך ינתן מענה לחמגשיות טבעוניות ללא גלוטן.
- 19.7.5 גודל מנה עיקרית בחמגשית - 180 גרם.
- 19.7.6 בכל יום תוגש חמגשית בעלת הרכב שונה של מנה עיקרית, תוספת פחמימה וירקנית, סך הכל 5 סוגי חמגשיות בשבוע.
- 19.8 **אחסון וחימום החמגשית:**
- 19.8.1 החמגשיות יאוחסנו במקפיא בטמפרטורה שלא תעלה על 18- מע"צ עד מועד השימוש.
- 19.8.2 החמגשיות יאוחסנו במקום נפרד, בקופסא סגורה ולא ליד מוצרים המכילים קמח חיטה.
- 19.8.3 החמגשיות יחוממו במיקרוגל ייעודי המשמש רק למטרה זו. המיקרוגל יירכש ע"י משטרת ישראל ויסומן לשימוש כנטול גלוטן לצליאקים בלבד.

19.8.4 בהיעדר מיקרוגל החמגשית תחומם בתנור כאשר היא עטופה בנייר אלומיניום על מגש נקי וללא מגע עם כל חפץ או מזון אשר מכיל גלוטן.

19.9 לחם ללא גלוטן

19.9.1 לחם אשר מיוצר במאפיות המאושרות במכירת מוצרים ללא גלוטן. המאפייה תהיה בעלת רישיון משרד הבריאות לייצור מנות ללא גלוטן. רישיון משרד הבריאות יוצג בפני מדור מזון.

19.9.2 מפתחות ניפוק לחם/לחמניות ללא גלוטן לשוטר בתנאי קסרקטין- כל יקבל שוטר כמות ככרות לחם שוות ערך ל- 400 גרם ליום מינימום.

19.9.3 הלחם ינופק לשוטר בתחילת כל שבוע. באחריות משטרת ישראל לספק לשוטר אמצעי קירור ואחסון.

19.10 **ארוחות בוקר, ערב וביניים** יכללו את הפריטים הבאים ללא גלוטן בכמות המפורטת בטבלאות ארוחות בוקר וערב לעיל ובאריזות סגורות בלבד: גבינה לבנה, קוטג', גבינה צהובה, שוקו, יוגורט לבן, גיל, אשל, שימורי טונה (לפחות 4 פעמים בשבוע), שימורי סלט טונה, שימורי תירס, ביצים קשות עם הקליפה, סלט חומוס ללא גלוטן, סלט טחינה ללא גלוטן, ריבה באריזה אישית, ממרח שוקולד באריזה אישית, דבש באריזה אישית, ירקות ופירות שלמים לאחר חיטוי, לחם/לחמנייה ללא גלוטן.

19.11 **עלות ארוחת בוקר, ערב ללא גלוטן יתומחרו בהתאם לארוחת בוקר/ערב רגילה לפי הצעת הספק, ארוחת ביניים תתומחר בהתאם למחיר ארוחת ביניים בסעיף התמורה במסמכי המכרז, סעיף 25.17.**

19.12 **כלי אוכל** – השוטרים יאכלו בכלים וסכו"ם חד פעמיים בלבד, ע"ח הספק.

20. תפעול חדר אוכל

20.1 משטרת ישראל רשאית להחליט על סגירת מטבח על פי שיקול דעתה הבלעדי.

20.2 ככל ומטבח ייסגר, המשטרה תהא רשאית לדרוש מהספק להמשיך בתפעול חדר האוכל.

20.3 הודעה על סגירת המטבח והפיכתו לחדר אוכל בתצורת תפעול בלבד, תימסר לפחות 30 יום טרם מועד השינוי.

20.4 התמורה בגין שירות זה תהא:

20.4.1 עבור כוח אדם בהתאם לפרק התמורה במסמכי המכרז.

20.4.2 תשלום עבור חומרי ואביזרי ניקוי נדרשים, כנגד עלות מוכחת שתוצג ע"י הזוכה.

21. ניהול ותפעול מטבחים וחדרי אוכל

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

למעט מטבחים/ ארוחות בהם הוגדרו שיטות תשלום שונה, בסעיף התמורה במסמכי המכרז.

21.2 דגשים לתפעול המטבחים וחדרי האוכל

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

21.2.2 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.

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

21.2.4 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.

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

21.2.6 עובדי המטבח יסיימו לערוך את השולחנות לפני פתיחת חדר האוכל.

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

21.2.8 רמת הניקיון והאסתטיקה של הארוחות נתונים לקביעתה הבלעדית ולפיקוחה של המשטרה והזוכה מתחייב לפעול בהתאם.

- 21.2.9 הזוכה מתחייב לפרסם בחדרי האוכל על פי שיקול דעתו ועל חשבונו את התפריט היומי מידי יום באמצעים שונים כגון: שלטים/מסכים אלקטרוניים וכד' שיביא וכן לתת מידע בנושאי תזונה וכשרות בין אם כלליים או רלוונטיים לתפריט המוגש ביום הספציפי.
- 21.2.10 הזוכה מתחייב לשמור דגימות מזון על חשבונו מידי יום של כל מנה המוגשת בתפריט (מזון חם וקר) במשקל 150 גרם 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.
- 21.2.11 הזוכה יספק לכל מטבח קצה שלושה מדי טמפרטורה ננעץ (חלבי, פרווה ובשרי) באמצעותם יבוצע מעקב אחר טמפ' המזון בעת השינוע, האחסון, ההגשה וכן את טמפ' המקררים והמקפיאים. באחריות הזוכה לוודא כי מדי הטמפרטורה מכוילים בכל עת.
- 21.2.12 בכל מטבח ינוהלו ויתועדו: יומן מטבח, יומן תפריטים, מעקב תעודות משלוח, תכנית ניקיון, בקורות שוטפות, ודגימות מזון, אישורים רפואיים של העובדים לעבודה עם מזון, הדרכות עובדים בנושאים הנדרשים במכרז, טמפ' מקררים ומקפיאים וטמפ' מזון בעת קבלתו ועל הפס לפני תחילת הארוחה.
- הזוכה יפעיל את שירותי ההסעדה בהתאם לתקנות משרד הבריאות הרלוונטיות, להוראת כל חוק ודין ובהתאם להוראות המפורטות בנספח "דרישות תברואת מזון מחברות הסעדה אזרחיות הפועלות במטבחי "משטרת-ישראל" (המהווה חלק בלתי נפרד ממכרז זה). במקרה של סתירה, ההוראות המחמירות הן התקפות.
- 21.2.13 הזוכה לא ישתמש שימוש חוזר במגשים חד-פעמים לאפיה ולבישול וכן לא יעשה שימוש חוזר בכלים חד-פעמיים לרבות קופסאות של סלטים מוכנים.
- 21.2.14 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.

- 21.2.15 זמן ההמתנה להגשת המנה העיקרית בפס ההגשה לא יעלה על 4 דקות.
- 21.2.16 כל האמור במפרט זה לגבי כללי הכשרות, התברואה, הבטיחות, השירות, ההדרכה ושמירת הציוד ונוקים, חלים על כל המטבחים בכל שיטות ההפעלה.
- 21.2.17 חגים מועדים, סופ"ש ומבצעים מיוחדים: ייתכנו מצבים בהם יידרש הזוכה לתפעל את מטבחי הקצה בחגים, בימי שישי- שבת או בשעות מעבר לקבוע במכרז זה. בתחנות אשר לא הוגדרו כפתוחות בסופ"ש. על הזוכה להיערך לכך בהתאם, ובכפוף לאישור של נציג משטרת ישראל.
- 21.2.18 במטבחי הקצה יותרו הפעולות הבאות בלבד, בכפוף לציוד ולתנאים הפיזיים במקום ובאישור מדור מזון:
- 21.2.18.1 שטיפת וחיטוי הפירות והירקות הטריים יבוצעו במטבחי הקצה אשר התנאים בהם מאפשרים הימנעות מזיהום צולב.
- 21.2.18.2 חיתוך ירקות חיים, והכנת סלטי ירקות ממאוזנים מוכנים מצוננים ותיבולם.
- 21.2.18.3 מטבחים מחממים, אשר אין בהם פינה לייצור סלטים, יש לספק כלל הירקות – שטופים, מחוטאים וחתוכים לפי דרישות המפרט, מהמטבח המרכזי.
- 21.2.18.4 ירקות אפויים בתנור (אנטיפסטי).
- 21.2.18.5 טיגון צ'יפס (קפוא) ושניצל בלבד.
- 21.2.18.6 גריל - מוצרי בשר קפואים ארוזים מראש. אשר אינם דורשים הפשרה (בשיטת IQF).
- 21.2.18.7 חימום מוצרים מוכנים לאכילה (בשר ודגים מוכנים, מוצרים מאפה חצי מוכנים, צ'יפס).
- 21.2.18.8 הכנת חביתות, ביצים קשות, מקושקשות – בהתאם לתנאים במטבח ובכפוף לאישור מדור מזון.
- 21.2.18.9 הקפצה, הקרמה והוספת רוטב חם לכלל המאכלים.
- 21.2.18.10 השלמת אפייה למוצרים חצי אפויים ו/או מוצרי בצק מוכנים קפואים.
- 21.2.18.11 הכנת מרקים.
- 21.2.18.12 כל מוצר אחר שיאושר בכתב ומראש ע"י מדור מזון, ע"פ בקשת הזוכה.

21.3 ציוד, תשתיות ותחזוקה

- 21.3.1 ה"מטבחים המבשלים" ו"מטבחי הקצה המחממים" כוללים: תשתית וציוד מטבחי לבישול וציוד לחימום לרבות התשתית והציוד לשם הפעלת מערך ההגשה העצמית וריהוט וציוד נדרש לחדרי האוכל
- 21.3.2 הזוכה יקבל לידי את המטבחים כמו שהם, בכפוף לציוד המטבחי של משטרת ישראל.
- 21.3.3 במשך כל תקופת המכרז, תהיה משטרת ישראל הבעלים הבלעדיים של כל הציוד שהועמד לטובת החברה, כהגדרתו במכרז זה, והיא רשאית לעשות בו כרצונה.
- 21.3.4 במידה וחסר ציוד משטרת ישראל תהיה אחראית להשלמתו.
- 21.3.5 חשוב לציין, כי כל מציע רשאי לבצע סיורים במטבחים הרלוונטיים לצורך היכרות עם הציוד המטבחי אשר פרוסים בתחנות.
- 21.3.6 כל שינוי ו/או תקלה העלול לגרום לשיבוש באספקת השירותים ע"י הזוכה, יובא מיידית לידיעת משטרת ישראל, לא יאוחר מ- 24 שעות ממועד האירוע.
- 21.3.7 הזוכה מתחייב כי הוא ו/או איש 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.
- 21.3.8 יש לציין כי משטרת ישראל מפעילה בשוטף קבלני משנה לתיקון ואחזקה של ציוד מטבחי משטרת בלבד, יחד עם זאת הזוכה יהיה אחראי לנזקים וחסרים בציוד מיכון מטבחי המשטרת אשר נגרמו כתוצאה משימוש לא סביר ע"י העובדים על בסיס חוות דעת איש מקצוע מטעם משטרת ישראל, כל הוצאות התיקון (חלפים, שעות עבודה וכו') ו/או החלפת הציוד יחולו על הזוכה ויהיו על חשבונו בלבד.
- 21.3.9 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 על פי נהלי 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 חומרי הניקוי לשם הפעלת הציוד וזאת ללא תוספת תשלום.

21.3.10 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 תקוזז מהחשבונית החודשית העוקבת למועד הדרישה ממשטרת ישראל. במקרה של מחלוקת ומבלי למעט מזכותה של המשטרה לקזז 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 שנגרם לא כתוצאה מבלאי עלותו תמומן על ידי הזוכה.

21.3.11 הזוכה מתחייב להודיע לנציג היחידה ולמדור מזון מיד על כל תקלה הטעונה תיקון בתשתיות המטבח לרבות: מים, הביוב, הגז והחשמל, תקלה בשעוני בקרת המתכלכלים ו/או כל תקלה אחרת הקשורה למתן השירותים על ידו, מיד בהיווצרם והמשטרה מתחייבת לתקן כל תקלה כזו.

21.3.12 כל סכום שהזוכה חייב לשלם למשטרה על פי מכרז זה, יקוזז מהתשלומים לחברה בגין ביצוע התקשרות זו.

21.4 כלי הגשה, כלי אוכל, כלי מטבח ובישול

21.4.1 על הזוכה לספק במשך כל תקופת השירות כלי הגשה, אוכל, מטבח ובישול לכל חדרי האוכל והמטבחים הכלולים במכרז בהתאם לזכייתו, ולדאוג שבכל זמן נתון תהיה בכל המטבחים כמות של לפחות 110% מכלל כלי ההגשה למתן השירותים בהתאם לדרישות המפרט ובהתאם לצפי כמויות המתכלכלים המופיעות במפרט זה.

21.4.2 בתחילת המכרז הזוכה ינפק סט כלים חדש הכולל עיטור בצלחות, תואם ואחיד אשר דוגמא ממנו (צבע ודגם) תאושר ע"י נציגי היחידה ומדור מזון. במקומות בהם מתקיימות ארוחות ערב כמפורט בנספח "התחיבות הזכיין לטיב המוצרים" 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.
- 21.4.3 לאורך כל תקופת ההתקשרות הכלים המנופקים יהיו תואמים ואחידים (גודל, צבע, סוג) לסט הקיים ביחידה, כלי אוכל/הגשה שבורים או בלויים יוחלפו. המשטרה לא תהיה אחראית לבלאי הכלים, אובדן ושבר. בסוף תקופת השירות ייקח הזוכה את הכלים עימו.
- 21.4.4 בכל כלי הבישול יהיה סימון נפרד לבשרי/חלבי ע"י מדבקות עמידות אשר יסופקו ע"י הזוכה, שאינן יורדות בחום/רטיבות וכו'.
- 21.4.5 להלן פירוט כלי הגשה הנדרשים בשגרה בחדרי אוכל לארוחת בוקר (חלבי), צהריים (בשרי) וערב (פרווה / חלבי) בהתאמה:
- 21.4.5.1 צלחות למנה עיקרית (מומלץ מקסימום קוטר 25 ס"מ) דקורטיבית ועמידה לשבר – וכך שיתאים לגודל המגש. צלחת חלבית עם עיטור כחול, צלחת בשרית לא תהיה בצבע כחול.
- 21.4.5.2 צלחת לסלט (מומלץ מקסימום קוטר 19 ס"מ) דקורטיבית ועמידה לשבר – וכך שיתאים לגודל המגש.
- 21.4.5.3 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.
- 21.4.5.4 כוסות שתיה קרה – בגובה המתאים לעגלת הפינוי לנקודה אליה הם מיועדים.
- 21.4.5.5 סכו"ם (סכינים, כפות, מזלגות וכפיות). סכו"ם חלבי יהיה עם חירור בידיית.
- 21.4.5.6 קערות למרק.
- 21.4.5.7 לפתניות.
- 21.4.5.8 בקבוקי פלסטיק לחיץ עבור רטבים בפירת הירק שאינם מוגשים בשקית אישית של 10 גרם.
- 21.4.5.9 מגשים לסועד – על המגשים להיות מותאמים לעגלות המסלולים הקיימות במשטרה. באחריות הזוכה 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. מגש חלבי – בצבע כחול, מגש בשרי – בצבע חום.

21.4.5.10 ניירות פלייסמנט בגודל המותאם למגשים בתוספת לוגו ומסרים שונים שמשטרת ישראל תבחר ויהיה ניתן לשנותו.

21.4.5.11 כלים חד"פ למשיכת ארוחת הצהריים ע"י הסועד מחדר האוכל. חמגשית 3 תאים ומכסה, סכין, מזלג, מלח ופלפל ומפית באריזה. בכמות מספקת בהתאם לדרישת היחידה.

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

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

21.4.5.14 מתקן לקיסמי שיניים ארוזים בעטיפה אישית "אחד אחד" בנייר/ שקית ולא בתפזורת. ביציאה מחדרי האוכל (כולל קיסמים באספקה שוטפת).

21.4.5.15 מפות לשולחן מבד שעוונית מפלסטיק שבתחתיתו מודבק אל-בד לשמירה על המשטח עליו השעוונית מונחת, יש לקבל אישור נציג היחידה למפות. המפות יוחלפו בהתאם לצורך כתוצאה משחיקה או בלאי ולפחות פעמיים בשנה: בראש השנה ובחג הפסח.

21.4.5.16 במטבחים בהם אין מגשים לארוחה חלבית, ינופקו בנוסף שעווניות בעיצוב שונה לארוחות חלביות.

21.4.5.17 בערבי חג בחדרי אוכל בהם מוגשת ארוחת חג מפות בד חגיגיות.

21.4.5.18 קנקני שתייה קרה לפחות כמספר השולחנות. הפרדה בצבעים בין קנקני שתייה קרה לארוחה בשרית וחלבית.

- 21.4.5.19 אמצעי חלוקה בפסי ההגשה: כפות הגשה, מלקחיים, גסטרונומים בגדלים שונים, כלי הגשה. הכלים יסומנו בחריטה באם הם חלביים או בשריים. אין לנפק כלים בצבע כחול או אדום.
- 21.4.5.20 בפינת בריאות: קערות מעוצבות/ מגשים אובליים, לירקות, כלים לרטבים ואמצעי סימון לרטבים. כלי לשמן זית.
- 21.4.5.21 סלסלות מרכזיות ללחם ולפירות כחלק מפס ההגשה.
- 21.4.5.22 מגשים לאפיה ובישול חד"פ לפסח ע"פ הצורך במטבח.
- 21.4.5.23 ניפוק קופסאות עם מכסה או שקיות סטריליות פס סגור לדגימות מזון, שיכילו כ- 150 גרם דגימת מנה.
- 21.4.5.24 במטבח: כלי אחסון (אל חלד עם מכסה או כלי ממלמין עם מכסה) לתבלינים לשמירה על טריות.
- 21.4.5.25 קרשי חיתוך חדשים (בצבעים אדום בשרי, לבן פרווה, ירוק ירקות, כחול חלבי) שיוחלפו כל רבעון ובהתאם לצורך.
- 21.4.5.26 קרשי חיתוך לפסח בלבד על פי ייעוד ושימוש המטבח. (בצבעים אדום בשרי, לבן פרווה, ירוק ירקות. כחול חלבי).
- 21.4.5.27 סכיני מטבח שף בגדלים שונים לעבודת הטבחים ועוזרי טבחים ומשטח מגנטי לקיר לתליית הסכינים.
- 21.4.5.28 כפפות אל חלד לקצבים במטבחים מבשלים.
- 21.4.5.29 כפפות להגנת מפני חום עשויות סיליקון לטבח להוצאת תבניות מתנור חם. נדרשים שני סטים לחלבי ובשרי.
- 21.4.5.30 פותחן שולחני מכני גדול.
- 21.4.5.31 קערות/גיגיות פלסטיק.
- 21.4.5.32 מסננות.
- 21.4.5.33 ספל לנטילת ידיים (נטלן).
- 21.4.5.34 כל כלי שיידרש לבישול והכנת המאכלים במטבח וחדר אוכל כגון: סירים, מחבתות, נפות.

- 21.4.5.35 רכישה ואספקת גלילי הנייר למדפסות שעון בקרת המתכלכלים תחול על הזוכה, על הנייר יהיה מוטבע לוגו החברה או כל סימן אחר. בתחנות בהן מספר שיטות הסעדה (ארוחת סלט ופס הגשה מסורתית) גלילי הנייר יהיו בצבע/ לוגו שונה באופן ברור. באחריות משטרת ישראל לבדל בין השעונים בהתאם לשיטת ההסעדה.
- 21.4.5.36 אי השלמת כלים או אספקתם יביא לכך כי עלותם תקוזז מהחשבונית ומשטרת ישראל תספק כלים אלו ישירות ליחידות.
- 21.4.5.37 כל כלי ההגשה יהיו בחומרים המאושרים לבוא במגע עם מזון ע"פ תקנים ישראליים (ת"י 5113) ו/או תקנים אירופאים מקבילים (תקנים 10/2011, 1935/2004).
- 21.4.5.38 על הזוכה להמציא מגוף הכשרות שלו. אישור על טבילת הכלים, כולל כלים אשר ירכשו בכל תקופת המכרז.

21.5 כלים חד פעמיים

- 21.5.1 שימוש בכלים חד פעמיים במ"י נדרש במקרים הבאים:
- 21.5.1.1 במנות בהם הוגדר שימוש בכלים חד"פ כגון: מנות מזון מהיר.
- 21.5.1.2 לבקשת הסועדים להוצאת מנות מחוץ לחדר האוכל.
- 21.5.1.3 במקרה של תקלה במדיח הכלים ו/או במקרים של שיפוץ מטבח ו/או חדר אוכל ו/או סגירת חדר אוכל.
- 21.5.1.4 בחג הפסח ובחול המועד פסח.
- 21.5.1.5 במקרים חריגים של תחלואה חמורה, כמקרה הקורונה.
- 21.5.1.6 אירועים וארוחות מחוץ לחדר האוכל.
- 21.5.2 **סט כלים חד פעמיים להוצאת מזון מחוץ לחדר האוכל מוגדר כ:** 2 חמגשיות 3 תאים + מכסה, מזלג, סכין, כף, כוס לשתייה קרה, כוס לשתייה חמה עם מכסה, שקית גופיה.
- 21.5.3 **סט כלים חד פעמיים במקרה של תקלה במדיח כלים ובחג הפסח כולל:** צלחת למנה ראשונה, צלחת למנה

עיקרית/מיכל לסלט ל"ארוחת סלט", קערת מרק, סכין, מזלג, כף, כוס לשתייה קרה.

21.5.4 **אישור שימוש במזון**: כל הכלים החד פעמיים אשר יוגשו במשטרת ישראל יעמדו בת"י 5113 "חומרי פלסטיק, מוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות" ו/או בתקנים אירופאיים מקבילים (תקנים 10/2011, 1935/2004). אישור תו התקן יוצג למשטרת ישראל בתחילת המכרז ויעודכן ככל שיהיה שינוי בסוג הכלי אשר בשימוש.

21.5.5 משטרת ישראל תהיה רשאית לדרוש מהזוכים שימוש בכלים חד"פ מתכלים במהלך תקופת ההתקשרות במכרז. כלים אלו יעמדו בדרישות התכלות על פי תקן ישראלי או בינלאומי ככל שיפורסמו באותה העת.

21.5.6 הודעה על שינויים בסוג החד"פ הנדרש ושיטות מחזור תינתן לזוכים בהתראה של חודש ימים מראש. טרם השימוש, הזוכים יציגו את הכלים המתכלים לאישור מדור מזון.

21.5.7 במקרה של שינוי לחד"פ מתכלה, משטרת ישראל תשלם לספק את עלות החד"פ בהתאם להצגת אסמכתא מרו"ח חיצוני על פער עלות מוכחת בגין החד"פ הקיים לעומת החד"פ המתכלה – המבוקש ע"י משטרת ישראל.

21.5.8 משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות להציב קומפוסטרים בתחנות המשטרה לצורך מחזור כלים חד"פ מתכלים. במידת הצורך ידרשו הזוכים לפנות את החד"פ המתכלה לקומפוסטרים.

21.6 חומרי ניקוי

21.6.1 על הזוכה לספק במשך כל תקופת ההתקשרות חומרי ניקוי למטבח המרכזי, למטבחי הקצה, למטבחים המחממים ולחדרי האוכל שבאחריותו, בהתאם לכמות המתכלים ובהתאם לצרכים.

21.6.2 להלן רשימת החומרים המינימאלית הנדרשת:

21.6.2.1 נוזל לניקוי כלים.

21.6.2.2 חומר להסרת שומנים.

21.6.2.3 חומר חיטוי משטחים.

21.6.2.4 אבקת הלבנה.

21.6.2.5 חומר ניקוי לתנורים.

21.6.2.6 חומר ניקוי לנירוסטה.

21.6.2.7 נוזל ניקוי רב שימושי.

- 21.6.2.8 חומר לשטיפת רצפות, אשר יבטיח ניקיון יסודי של רצפת המטבח וחד"א.
- 21.6.2.9 החומר יסיר כל סימני לכלוך ו/או צבע, ו/או כתמים ברצפת המטבח וחד"א.
- 21.6.2.10 אבקה / נוזל למדיח כלים, המתאימה לסוג המדיח הקיים ביחידות.
- 21.6.2.11 נוזל הברקה למדיח כלים.
- 21.6.2.12 חומר פותח סתימות.
- 21.6.2.13 מלח מרכז מים למדיח כלים, קומביסטימר וסירי קיטור ולכל מכשיר אחר אשר יידרש עבורו חומר זה.
- 21.6.2.14 כרית סקוטש + כרית מיוחדת לשטיפת כלים בשבת.
- 21.6.2.15 סבון נוזלי בלבד (לא מוצק) לידיים המשולב עם חומר חיטוי + מתקן לסבון נוזלי (במטבח ובכניסה לחדר האוכל בהתאם למספר הכיורים).
- 21.6.2.16 נייר ניגוב לידיים + מתקן מתאים לעובד/ת (במטבח) ובכניסה לחדר האוכל לכלל הסועדים ובהתאם למספר הכיורים.
- 21.6.2.17 דליים ומגבים. (מגב לניגוב ריצפה ומגב לניגוב שולחנות)
- 21.6.2.18 סמרטוטי רצפה.
- 21.6.2.19 מטליות ניגוב.
- 21.6.2.20 רדיד אלומיניום.
- 21.6.2.21 ניילון נצמד.
- 21.6.2.22 נייר פרגמנט / נייר אפייה.
- 21.6.2.23 כפפות חד"פ, כובעי נייר חד"פ, סינרים חד"פ.
- 21.6.2.24 מטליות חיטוי חד"פ, עבור חיטוי משטחי עבודה ומד הטמפ'.
- 21.6.2.25 ברז מינון לחיטוי ירקות (יהיה מאושר ע"י מכון התקנים הישראלי).
- 21.6.2.26 חומר חיטוי פירות וירקות (העומדים בדרישות משרד הבריאות והרבנות ואושרו ע"י מדור מזון וקצין רפואה ראשי ורבנות המשטרה).
- 21.6.2.27 שקיות אשפה (בתחומי המטבח וחד"א בלבד).

- 21.6.3 באחריות הזוכה לספק אספקת משאבות מתאימות למדיחים והתקנתן בהתאם להוראות היצרן של אותו המדיח. הזוכה 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.
- 21.6.4 חומרי ניקוי שבאים במגע עם ציוד מזון יהיו מאושרים ע"י משרד הבריאות בהתאם לרשימת חומרי ניקוי וחיטוי לשימוש על משטחים ציוד 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).
- 21.6.5 חומרי הניקוי, ברזי המינרן, 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.
- 21.6.6 חומרי הניקוי לא יזיקו או יפגעו בגוף, ברכוש ובמבנה.
- 21.6.7 כל חומרי הניקיון יעמדו בכללי הכשרות לכל ימות השנה, לרבות כללי הכשרות הנדרשים לקראת חג הפסח ובמהלכו. חומרי הניקיון הכשרים לפסח, יסופקו לפחות 14 ימי עבודה טרם חג הפסח.
- 21.6.8 ע"ג חומרי הניקוי, ברזי המינרן המשאבות וכיו"ב, יהיו תוויות עם הוראות בטיחות, שימוש, עזרה ראשונה וכו' ע"פ דרישות החוק והתקנים הישראליים הרלבנטיים.
- 21.6.9 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.
- 21.6.10 רשימת חומרי הניקוי תוגש לאישור מדור מזון לפני השימוש, המדור רשאי לפסול חומר ניקוי שעל פי מידע שברשותו וניסיונו אינו עומד בדרישות המשטרה ו/או פוגע בציוד ו/או עלול להזיק לאדם.
- 21.6.11 במקרה של תקלה בציוד המטבחי כתוצאה משימוש בחומרים שאינם תואמים את הציוד המטבחי או במינונים שאינם נכונים, תיקון הציוד באחריות הזוכה ועל חשבונו.

21.7 פינוי אשפה:

- 21.7.1 באחריות עובדי הזוכה לפנות את האשפה מהמטבחים וחדרי האוכל לנקודת איסוף האשפה המרכזית ("צפרדע") ביחידות ומחוצה להן בכל מיקום בו הפח מוצב.
- 21.7.2 פינוי אשפה כולל איסוף ופינוי קרטונים באחריות ומימון הזוכה.
- 21.7.3 בהתאם לדרישת המשטרה, יתכן יידרש פינוי אשפה לקומפוסטרים אשר יוצבו ביחידות.

22. הנחיות ודגשים להובלה ואספקת מזון (שינוע)

- 22.1 הזוכה מתחייב לשנע את המזון שהוכן במטבחים המרכזיים המשטרתיים או במטבח המרכזי של הזוכה, אל מטבחי הקצה ו/או המטבחים המחממים.
- 22.2 הזוכה מתחייב לספק את המזון למטבחי הקצה המחממים עד **לא יאוחר משעה לפני תחילת כל ארוחה** בהתאם לזמני פתיחת חדר אוכל כאמור במפרט זה. בערבי שבת ובערבי חג מתחייב הזוכה לספק את המזון למטבח הקצה עד לא יאוחר משלוש שעות לפני כניסת השבת ו/או החג. הזוכה נדרש לספק את המזון במועד אשר ישמור על איכות המזון ובטיחותו.
- 22.3 **רכב להובלת/שינוע מזון:**
- 22.3.1 יהיה בעל רישיון עסק בתוקף ובעל היתר להובלת מזון חם או קר.
- 22.3.2 יהיה נקי ושטוף לפני ואחרי הובלת/שינוע מזון.
- 22.4 כל הוצאות השינוע והתפעול יחולו על הזוכה.
- 22.5 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:
- 22.5.1 רשימה המפרטת את כל סוגי המזון שהגיעו באותו היום (לדוגמא: מרק ירקות, תפו"א אפוי, עוף בגריל, סוג הקינוח).
- 22.5.2 כמות מכל סוג מזון + כמות חלוקה לסועד מפריטי המנה העיקרית.
- 22.5.3 תאריך.
- 22.5.4 שם המוביל/ הנהג, שם החברה המובילה.
- 22.5.5 שם המטבח המקבל והמקבל.
- 22.5.6 שעת יציאה מהמטבח המרכזי ושעת הקבלה במטבח הקצה.

- 22.5.7 טמפ' בשעת יציאה מהמטבח המרכזי וטמפ' בשעת הקבלה במטבח הקצה.
- 22.5.8 אישור כשרות ו/או אישור המשגיח במקום.
- 22.5.9 תעודות המשלוח תשמרנה בתיק ייעודי במטבח הקצה ועותק ממנו במטבח המרכזי.
- 22.6 מכלי המזון וארגזי הבידוד ("טרמופורטים") יהיו רכושה של החברה.
- 22.7 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 פסי הגשה חמים/קרים קטנים ישונע המזון בחצאי / שלישי גסטרונומים).
- 22.8 על הזוכה להתעדכן מעת לעת בכללי השינוע המפורסמים ע"י גופי המדינה השונים ולפעול על פיהם.
- 22.9 תנאי תברואה:
- 22.9.1 כל הגסטרונומים עם המזון יכוסו בנייר פרגמנט ומעליו רדיד אלומיניום ונייר למניעת ריחות, למניעת זליגת רוטב בין הדגים לבשר ושמירת על טמפ' המזון במהלך השינוע.
- 22.9.2 מיכלי הבידוד ינוקו מידי יום לאחר חלוקת המזון עם חומר חיטוי.
- 22.9.3 בעת העמסת המיכלים יש להקפיד על הפרדה בין מזון חם למזון קר.
- 22.9.4 טמפ' המזון: מזון חם ישונע בטמפ' של 70 מעלות צלזיוס לפחות.
- 22.9.5 מזון קר ישונע בטמפ' שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
- 22.9.6 במידה ונדרש קירור לסלטים יש להוסיף קרח בכלי האחסון.
- 22.10 אחריות הצבת הגסטרונומים ע"י פסי ההגשה, הינה של הזוכה בלבד.
- 22.11 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.
- 22.12 תכנית קווי השינוע כולל זמני אספקה יועברו למדור מזון, כל שינוי בתוכנית תבוצע רק לאחר אישור מדור מזון.

23. דרישות כוח אדם

23.1 אנשי קשר, פיקוח ובקרה

23.1.1 **מנהל אזור** - יהיה בעל ניסיון מוכח של 3 שנים לפחות בניהול מערכות מזון ומשקאות, תפקידו לתת מענה לתפעול המערך הלוגיסטי באשכול. ככל שספק יזכה ביותר מאשכול אחד, יידרש להעמיד מנהל אזור לכל אשכול בנפרד.

23.1.2 **איש קשר** – הזוכה ימנה נציג אחראי מטעמו. אחריות איש הקשר תהיה על כל המטבחים המופיעים באשכול המכרז בו זכה, מהיבט שרות ותפעול שוטפים. איש הקשר יהיה רפרנט הזוכה מול היחידה ומול מדור מזון. איש הקשר יהיה בקיא מקצועית בכל דרישות המכרז ויתן מענה הולם ומידי לכל צורך תפעולי, בכל רגע נתון: 24 שעות 7 ימים בשבוע. ניתן למנות איש קשר אחד עבור כלל האשכולות בו זכה הזוכה באותו אזור שירות, 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.

23.1.3 הזוכה יעסיק מנהל הבטחת איכות מזון לאורך כל תקופת המכרז בהיקף של חצי משרה לפחות. מנהל הבטחת האיכות יהיה בעל לפחות תואר ראשון ממוסד אקדמי המוכר על ידי המועצה להשכלה גבוהה (המל"ג) או המאושר על ידי הגוף להערכת תארים אקדמיים מחו"ל במשרד החינוך באחד מהתחומים: הנדסת מזון, טכנולוג מזון, מדעי המזון ו/או התזונה, וטרינריה, אבטחת איכות ואמינות.

23.1.4 הזוכה יעמיד בכל אשכול **רפרנט, מקצועי לניהול** לטובת פיקוח ובקרה תברואתית במטבחים המבשלים ומחממים לפחות אחת לשבועיים בכל מטבח. העובד יהיה בעל הכשרות מתאימות מוכחות לנושא בטיחות מזון. רשימת הרפרנטים תועבר למדור מזון והזכיין נדרש לעדכן על כל שינוי.

23.2 כוח אדם למטבחים מבשלים ומחממים גדולים:

23.2.1 כמות כ"א המינימלית, במטבחים וחדרי האוכל, תהיה על פי הקבוע במכרז זה.

23.2.2 באחריות הזוכה להציב כוח אדם מתאים מבחינה מקצועית ומספרית בכל מטבח וחד"א, באופן שיענה על תכלית השירות המפורטת במפרט טכני זה ושיאפשר עבודה במטבח ובחד"א בהתאם לכללי בטיחות המזון ותקנות משרד הבריאות.

23.2.3 טבלת תקן כוח אדם יומי (משרות) מחייב במטבחים

מבשלים ומחממים גדולים :

מס"ד	יחידות	מנהל מטבח - סוג 3	טבח סוג 2	טבח סוג 1	עובד מטבח משרה כללי	הערות
1	מטה מחוז דרום באר שבע (חדר אוכל + סטיקיה)	1	1	1	5	
2	יחידת "יואב" באר שבע	1	1	1	4	
3	מרחב לכיש אשדוד	1	1	1	4	
4	מתנ"א- מבשל	1		1	2	
5	תחנת נתיבות – מבשל	1		1	1	דרישות כוח אדם כאשר יהפוך למטבח מבשל. כאשר פועל כמחמם יעבדו שני עובדים כנדרש בסעיף 23.2.9
6	תחנת ערד		1		1	
7	מג"ב יד מרדכי	1		1	3	קסרקטין
9	מג"ב עיירות	1	1		4	קסרקטין
10	מג"ב בית גוברין	1		1	3	קסרקטין
11	רמת נגב – כאשר יפתח	1		1	4	קסרקטין
12	שגב שלום – כאשר יפתח	1		1	2	קסרקטין
13	ימ"ר נגב (מטבח מחמם)		1		2	

*בכל עלייה של 50 סועדים לאורך תקופה של מעל 30 יום מהאומדנים הרשומים במכרז, ובהתאם להנחיית מדור מזון, יש להוסיף על חשבון הזוכה, משרת עובד כללי אחת.

23.2.4 משרה מלאה מוגדרת לפי 9 שעות (כולל חצי שעה הפסקה) ליום.

23.2.5 במקרה בו יחולו אחד או כמה מהפרמטרים הבאים: שרות לקוי / אי עמידה במפרט / אי עמידה באמנת השירות / חוות דעת מקצועית של נציג מדור מזון שאינה מסופקת מהשירות שניתן / סקר שביעות רצון בציון פחות מ-70, הזוכה יידרש לתוספת שעות או לחילופין לתוספת משרות לצורך שמירה על סטנדרט השירות של מפרט זה. יובהר כי כל תוספת של שעות / משרות אלו יהיו על חשבון הזוכה ומשטרת ישראל לא תשלם בגין שעות/משרות אלו.

23.2.6 כל טבח אשר יועסק על ידי הזוכה יידרש להציג תעודת טבח המוכרת ע"י משרד העבודה, וכן להציג ניסיון מוכח של שנה לפחות בעבודה במטבח, בהיקף מתכלכלים דומה למטבח בו הוא מיועד לעבוד ולעמוד בדרישות בטחון שדה וקרפ"ר משטרת ישראל.

23.2.7 בכל מטבח יקבע מתוך צוות העובדים במטבח, אחראי מטבח מטעם הזוכה. אל מול אחראי זה יפעלו נציגי המשטרה במקום. הדבר רלוונטי ליחידות בכל שיטות ההסעדה.

23.2.8 במטבחים מרכזיים ("מטבח מבשלי") של משטרת ישראל אשר מוציאים מנות למטבחי קצה חובה להציב -

23.2.8.1 **מנהל מטבח (טבח סוג 3)** – מנהל מטבח מקצועי ובעל ידע בניהול עובדים, בעל ניסיון מוכח של 3 שנים לפחות בניהול מטבח מוסדי.

23.2.8.2 **טבח** – טבח סוג 2 לפחות כמפורט בטבלת "תקן כוח אדם".

23.2.8.3 מדור מזון רשאי לאשר לספק שינוי סיווג העובדים במטבח מרכזי, אישור שינוי הסיווג, ילווה בעלויות בהתאם לאמור בסעיף "כוח אדם מקצועי" במסמכי המכרז.

23.2.9 על פי הנחיות משרד הבריאות, בכל המטבחים (בכל השיטות) עובד אשר עוסק בעבודות פינוי וניקיון לא יעסוק בטיפול במזון (עיבוד, ייצור, הגשה) באותו יום. משמע, הזוכה נדרש להציב לפחות 2 עובדים בכל מטבח (היקף

המשרה של העובדים יקבע ע"פ שיקול דעתו של הזוכה), אלא במקרים שבהם במטבחים מחממים ניתן אישור של מדור מזון מראש להעסקת עובד אחד, תוך שמירה על הפרדה בין פעולות הניקיון והכנת המזון.

23.2.10 במטבחים מחממים אחד העובדים לפחות יהיה טבח סוג אחד או עובד מטבח בעל ניסיון מוכח של שנה לפחות בעבודה במטבח.

23.2.11 בכל המטבחים יתויקו אצל הרמת"ל /מפקח ההסעדה קורות חיים של העובדים המקצועיים (טבחים ועובדים בעלי ניסיון מוכח בעבודה במטבח) לטובת בקרה של מדור מזון או מי מטעמו.

23.3 הדרכות עובדים

23.3.1 הזוכה מחויב להעביר הדרכה אחת לחציון לעובדיו ולכל עובד אחר שיוחלף או יתווסף במהלך ההתקשרות, עד שבועיים ממועד תחילת עבודתו. ההדרכה תהיה בנושאים שונים ביניהם תברואה היגיינה אישית, שימוש בציוד ובטיחות במזון, מושגי יסוד בבטיחות, 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.

23.3.2 על הזוכה להעסיק אחראי תברואה ובטיחות מזון המחזיקים בתעודת מסמיכות אשר יבצע הדרכות לעובדים בתחום תברואת מזון אחת לחציון. הדרכות בנושא זה אשר יתקיימו ע"י מנהלי האזורים לא יחשבו הדרכות קבילות.

23.4 בריאות העובדים

23.4.1 הזוכה מתחייב לדאוג לכך שכל עובדיו וכל מי שיהיה קשור מטעמו במתן שירותי ההסעדה יציגו לרופא המשטירתי "טופס כשירות לעבודה עם מזון" מרופא משפחה לכל המאוחר עד 7 ימים טרם תחילת עבודתם. תחילת העבודה במטבח תהייה בכפוף לאישור רופא משטירתי. הדברים אמורים גם לגבי עובדים זמניים / מחליפים.

23.4.2 על כל העובדים לחדש את טופס הכשירות לעבודה עם מזון ולהציגו לרופא משטירתי אחת לשנה.

23.4.3 עובד שנעדר מעל 7 ימים בגין חופשת מחלה, יציג למפקח ההסעדה המקומי אישור רפואי המאשר את חזרתו לעבודה

בתחום המזון. ללא אישור זה לא יורשה העובד לחזור לעבודה ביחידות משטרת ישראל.

23.4.4 בכל מקרה לא יועסקו ע"י הזוכה עובדים שהינם חולים במחלה מדבקת כלשהי או שיש בה כדי לסכן את בריאות השוטרים ויתר העובדים.

24. תפעול בעת מצבים לא שגרתיים

24.1 באחריות הזוכה לתת מענה לשם תפעול המטבחים גם בעת "מבצעים מיוחדים", "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. הזוכה ימשיך במתן המענה השוטף למטבח (ניפוק מנות ממפעל הזוכה ותפעול המטבח). הזוכה 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.

24.2 במצבים הנ"ל כתוצאה מתגבורים תתכן עלייה בכמות המתכלכלים והזוכה יידרש לתגבר את המטבחים בעובדים בהתאם.

24.3 הזוכה יידרש לתת מענה באמצעות מנות מזון, במקרה חירום בו יהא גידול בצריכת המנות עקב גידולי סד"כ חד פעמיים או מתמשכים ובכלל זה בימי שישי שבת וחג. באופן הבא לפי דרישת היחידה:

24.3.1 יידרש לספק מזון ארוז בחמגשיות ונלווה וכלים חד"פ כחלופה למנות בחדרי האוכל ובהתאם לכמות המנות הקיימת בחדרי האוכל בשגרה, תוך התראה של מינימום 3 שעות.

24.3.2 ייערך לספק למשטרת ישראל כ- 1,000 מנות ארוזות בחמגשיות ונלווה לכל אשכול בהתראה של מינימום 12 שעות. דהיינו אם ספק זכה ב-2 אשכולות יצטרך לספק כ- 1,000 מנות ארוזות בחמגשיות ונלווים בנוסף לארוחות בחדרי האוכל.

24.4 אספקת הארוחות תהיה בשעות – ארוחת צהריים (11:00-14:00) ו/או ארוחת ערב (18:00-20:30).

24.5 סעיפי החירום להלן אינם מוגבלים בזמן ומשטרת ישראל זכאית לחדש את הדרישה בכל אחד מהם בכל 24 שעות.

25. סגירת חדרי אוכל ומטבחים

- 25.1 משטרת ישראל מחויבת להודיע לספק כ- 14 ימי עבודה, קודם לסגירה המטבח מכל סיבה שהיא, למעט מקרים בהם מדובר בסגירת מטבח מסיבה בטיחותית כלשהי (מצב המבנה, בטיחות מזון וכיו"ב), אז ההודעה תהיה קצרה יותר, ויכולה להיות אף באופן מיידי בהתאם לדחיפות הנדרשת.
- 25.2 במקרה של סגירת מטבח, משטרת ישראל אינה חייבת לקבל שרות מהזוכה לכל תקופת סגירת חדר האוכל/ מטבח וזכאית לספק כלכלה חלופית שלא באמצעות זוכי מכרז זה.
- 25.3 יובהר כי בעת סגירת מטבח/ חד"א, כאשר לא מתקבל שירות מהספק, לא ישולם תשלום לספק.

26. בטיחות במטבחים

- 26.1 הזוכה מחויב לדאוג לשלומם ולבטיחותם של עובדיו להדריכם ולהתריע בגין הסכנות הקיימות במטבח.
- 26.2 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.
- 26.3 כל העבודה תבוצע ע"פ פקודת הבטיחות בעבודה ותקנותיה הרלוונטיים וכן חוק ארגון הפקוח על העבודה.
- 26.4 יש לערוך סיור לעובדים במטבח והכרות מיקום מפסק החשמל ראשי, ברז גז ראשי, עמדת מטפי כיבוי אש, יציאות חירום וכן השימוש בהם.
- 26.5 במסגרת הדרכות שהזוכה 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 הזוכה 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.
- 26.6 על הזוכה לתעד ולשמור במטבחים טפסי חתימות העובדים על ביצוע ההדרכה וכן פירוט הנושאים שהועברו בהדרכה.
- 26.6.1 על הזוכה להתריע במידי, על כל מפגע בטיחותי לקי האת"ל כגון מדפים לא מעוגנים, מנגנוני פתיחת מקרר לא תקינים, שקעי חשמל חשופים, מרצפות מחליקות.
- 26.6.2 על הזוכה לצייד את עובדיו בציוד בטיחותי כנדרש כאמור בסעיף זה לעיל וכמפורט להלן:

- 26.6.2.1 מעיל-לכניסה לחדרי קירור והקפאה.
- 26.6.2.2 נעלי עבודה תקניות.
- 26.6.2.3 כפפות להגנה מפני חומרי ניקוי.
- 26.6.2.4 כפפות להגנה מפני חיתוך.
- 26.6.2.5 כפפות להגנה מפני חום.
- 26.6.3 אין ברשימה זו כדי למצות את האמצעים והאביזרים הבטיחותיים והם בבחינת דוגמאות מחייבות.
- 26.6.4 כל הציוד שיינתן הינו ע"ח הזוכה ובאחריותו, והוא רשאי לקחתו בסיום ההתקשרות.
- 26.6.5 כל חומרי הניקוי שיסופקו על ידי הזוכה, יהיו בעלי תוויות עם הוראות בטיחות, שימוש, תוקף ועזרה ראשונה.
- 26.6.6 הזוכה יחזיק תיק עזרה ראשונה תקני במטבח על חשבונו (כולל משחה לטיפול בכוויות). אין לאחסן את המשחה או כל תרופה אחרת במקרר בסמוך למזון.
- 26.6.7 הזוכה מתחייב 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.
- 26.6.8 מעת לעת תערכנה ביקורות בנושא ע"י נאמני בטיחות מטעם משטרת ישראל.
- 26.6.9 באחריות הזוכה לוודא שכל עובדיו יעברו הדרכות בטיחות בהיקף שלא פחות מארבע פעמים בשנה והדרכה לא תפחת מ-8 שעות בשנה.

27. בטיחות מזון

- 27.1 על הזוכה להעסיק אחראי תברואה ובטיחות מזון המחזיקים בתעודת מסמיכות אשר יבצע הדרכות לעובדים בתחום תברואת מזון אחת לחציון. הדרכות בנושא זה אשר יתקיימו ע"י מנהלי האזורים לא יחשבו הדרכות קבילות.
- 27.2 על הזוכה להגיש חוברת מפרט טכני של כל מוצרי מזון בשריים, דגים ומוצרים מוכנים קפואים הנרכשים והמנופקים למטבחים מבשלים ומחממים. מוצרי המזון ינופקו מספקי מזון מאושרים בחוברת יפורטו דרישות המיקרוביולוגיות, רכיבים וסימון תזונתי.
- 27.3 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
זוכה.

27.4 בין הנושאים אשר נבדקים בבקרה:

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

27.4.2 אספקת חומרי ניקוי בכמות, באיכות וכן בסימון ובתקנים
הנדרשים.

27.4.3 הצבת כ"א מספק בכמות ובאיכות.

27.4.4 בחינת רמת השירות – שביעות רצון, זמינות מזון, ניקיון,
אדיבות, משך זמן המתנה בתור.

27.4.5 הופעת עובדים ובריאותם.

27.4.6 עמידה בתנאי בטחון שדה.

27.4.7 איכות הפרודוקטים המיועדים לבישול עבור משטרת
ישראל.

27.4.8 איכות המנה – שילוב של צבעים, מגוון, תכנון תפריטים,
טעם ותיבול, טמפ' המזון, יצירתיות ומזון בריאות.

27.4.9 ניקיון ותפעול המטבח מההיבט התברואי, אופן אחסון,
סדר, ניקיון, תחזוקה, המצאות פגי תוקף.

27.4.10 אחזקת ותחזוקת הציוד המשטרת.

27.4.11 רמת הכשרות ושמירה על כללי הכשרות במטבחי משטרת
ישראל ובמטבחי הזוכה.

27.4.12 המצאות פריטי בטיחות, הדרכות לעובדים, שימוש בציוד
בטיחות אישי ומודעות העובדים לנושא.

27.4.13 יכולת מענה לבעיות שמתעוררות.

27.4.14 מנות בריאות ומודעות לנושא תפריט בריא.

27.4.15 שינוע מזון באמצעים ובתנאים הנדרשים, בליווי של
תעודות משלוח.

27.4.16 הערכות לאספקת מנות בחירום

27.4.17 כל נושא שבתכולת מכרז זה או נושאים אחרים, אשר
תמצא לנכון משטרת ישראל לבדוק.

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

27.6 על הזוכה להעביר התייחסות לבקרה תוך 7 ימי עבודה מרגע
קבלתה.

27.7 במקרה של המצאות חיידיק פתוגני ו/או תחלואה מדווחת תידרש
התייחסות ודו"ח פעולות מתקנות כבר ביום ההודעה על הממצא.

- 27.8 למשטרה הזכות לנקוט בסנקציות בהתאם לאפיון ועד כדי הבאה לסיים החוזה.
- 27.9 משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות לפסול מוצרים ופרודוקטים שאינם עומדים בתקן או במפרט הטכני של המשטרה. מוצר שלא יעמוד בתקן הנדרש יפסל לניפוק במשטרת ישראל.
- 27.10 במהלך ההתקשרות יעביר מדור מזון בקשות טלפוניות / בכתב, להתייחסות הזוכה, בנושאי תפעול וכיו"ב. באחריות הזוכה להעביר התייחסות בכתב לכל פנייה וזאת תוך 7 ימי עבודה.

28. כשרות, שמירת שבת ומועדי ישראל

- 28.1 כל כללי הכשרות בהנחיית הרבנות המשטרתית יוחלו על כל המטבחים האזרחיים והמשטרתיים כמותווה במפרט זה .
- 28.2 כל סתירה בין הכללים המותווים במפרט זה לבין הגוף המשגיח במטבח האזרחי - המחמיר קובע.
- 28.3 ככלל, הזוכה כפוף במטבחים המשטרתיים לדרישות הכשרות של הרבנות אשר יועברו באמצעות הרב המחוזי ו/או מדור כשרות רבנות.
- 28.4 להבהיר כי הצבת משגיחי כשרות במטבחים תעשה ע"י משטרת ישראל או זכיון מטעמה ועל חשבונה.
- 28.5 להלן הנחיות הרבנות המשטרתית :
- 28.6 הכשרות ושמירת השבת והחג במטבחים המרכזיים, המחממים, מטבחי הקצה וחדרי האוכל חלה על החברה הזוכה לרבות : קבלני המשנה, שולחיו, עובדיו ובכלל זה על עובדי המטבחים המבשלים, המחממים ועובדי חדרי האוכל כמקובל במשטרת ישראל.
- 28.7 על הזוכה להימצא תחת פיקוח כשרותי של גוף מאושר לפי חוק ההונאה בכשרות. דרישות הכשרות במפעל היצרן ובמטבחים תפעוליים לפי נוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל ונוהלי רבנות מ"י המחמיר מבניהם.
- 28.8 כל הכנות המזון והכלים בנושאי כשרות (ניפוי קמח, מיון קטניות וכו') יעשו ע"י משגיח הכשרות או זכיון, אשר יועסק ע"י משטרת ישראל.
- 28.9 חל איסור מוחלט של הכנסת מוצרים ו/או מצרכים למעט אלה שיאושרו על ידי המשטרה באישור הרבנות המשטרתית. במטבחים שהוגדרו כבשריים אין להכניס מוצרי חלב של

- העובדים, אא"כ יוחד להם מקום מוגדר, שמור וסגור שאין ייתכנות של תקלות בשר בחלב.
- 28.10 נציגי הרבנות המשטרתית רשאים לערוך ביקורות בכל עת וללא תיאום מראש בנושא כשרות, ויש להיענות לדרישותיהם באופן מיידי.
- 28.11 הפרדה מוחלטת וסימון בין בשר וחלב בנושאי בישול, בישול פרווה לארוחה חלבית, מערכות כלים, ציוד, מוצרים, אחסון, שטיפה והגשה.
- 28.12 סימון בולט של כלים בשריים וכלים חלביים ע"י מדבקות שאינן יורדות בחום ובכלל זה סימון כלי ההגשה שיסופקו ע"י הזוכה.
- 28.13 גסטרונומים לארוחת ערב חלבית יסומנו בנוסף ע"י חור אחד.
- 28.14 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 ייעשו בערבי שבתות ובערבי חגים ובהתאם להוראות רבנות המשטרה.
- 28.15 תכני ההדרכה של העובדים בנושאי כשרות יועברו אל הרב לאישורו.
- 28.16 בהדרכות שיבוצעו ע"י הרבנות מתחייב הזוכה להעמיד את עובדיו לפי דרישת הרבנות.
- 28.17 איסור בישול חלבי במתקני המשטרה למעט אישורים מיוחדים בהם מתקיימים תנאים מתאימים ע"פ החלטה ואישור הרב הראשי למשטרת ישראל.
- 28.18 בכל זמן פעילות המטבח ימצא לפחות עובד יהודי אחד במטבח. הדלקת האש והדלקת התנור תבוצע ע"י עובד יהודי בלבד כולל במטבחים מחממים.
- 28.19 ביחידות בהן לא משתמשים במגשים לסועד ומוגשות ארוחות חלבי, חובה מפה נפרדת לארוחה החלבית.
- 28.20 בישול בשרי מותר רק באזור המוגדר בשרי, בישול והכנות פרווה לארוחה חלבית רק באזור המוגדר חלבי ובתנור נפרד.
- 28.21 הפרדה בין דגים לבשר בבישול ובטיגון. במידה ומאוחסנים יחד בארון חימום חובה לכסות את התבניות בנייר כסף.
- 28.22 במטבח מרכזי של הזוכה יעשה שימוש אך ורק בירק מגידול מיוחד ללא חרקים.
- 28.23 במטבח מרכזי של הזוכה המבשל מידי יום מעל 4,000 מנות מידי יום נדרש קטניות בחזקת מבוררות או לחילופין תקן נוסף לברירת אורז, קטניות וניפוי קמח.

28.24 אין להשתמש בכלים בצבע כחול לשימוש בשרי, כמו כן אין להשתמש בכלים בצבע אדום לשימוש חלבי.

28.25 טיפול במזון :

28.25.1 ירקות ופירות :

- 28.25.1.1 נדרשת תעודת כשרות שתעיד על כך שהזוכה הפריש תרומות ומעשרות וללא חשש שביעית.
- 28.25.1.2 ירקות עלים כגון : עשבי תיבול פטרוזיליה, כוסברה, סלרי, כרוב מגידול מיוחד ללא חרקים, חסה ועוד. יהיו ברמת כשרות מהדרין ללא חשש תולעים.
- 28.25.1.3 בפירות יש לוודא שלא יהיה חשש ערלה, או פירות רבעי שאינם מחוללים.
- 28.25.1.4 השימוש בברוקולי, כרובית, כרוב ניצנים, קלחי תירס ותרד יהיה אך ורק מגידול מיוחד ללא חרקים.
- 28.25.1.5 חל איסור מוחלט להשתמש בתאנים ופטל מיובשות במטבחי משטרת ישראל.
- 28.25.1.6 ביצים.
- 28.25.1.7 חל איסור לשבור ביצים ישירות למחבת או לסיר, יש לשוברם לכוס לפני השימוש.

28.25.2 קמח וסולת

- 28.25.2.1 יש לנפות ב"נפה תקינה שתסופק על ידי הזוכה על פי הנחיות של הרבנות המשטרתית.
- 28.25.2.2 סולת יש לשטוח ואם נמצאים קשרים, אין להשתמש בה.
- 28.25.2.3 יש להפריש חלה מן העיסה – כדין.

28.25.3 תבלינים

- 28.25.3.1 יש לנפות תבלינים קודם השימוש בהם. במידה ונתגלו תולעים אין להשתמש בהם.
- 28.25.3.2 שימוש ביין לבישול רק ביין המוגדר מבושל.
- 28.25.3.3 יש ליעד סט תבלינים נפרד לבישול לארוחה חלבית.

28.25.4 קטניות ואורז

- 28.25.4.1 אריזת קטניות שתימצא בהם מעל 2 חרקים

תיפסל ותוחזר לספק

28.25.5 מוצרי חלב

- 28.25.5.1 מוצרי החלב לא יכללו חומרי גלם מחליבת שבת ו/או חליבת נוכרים (מתנדבים, פועלים זרים וכו') ו/או אבקת חלב נוכרי.
- 28.26 כל הכלים החדשים שיוכנסו לשימוש יעברו טבילה ע"פ הנחיות הרבנות. על הזכיין להמציא אישור על טבילת הכלים מגוף כשרות המפקח עליו.
- 28.27 שמירת שבת
- 28.27.1 במידה ותידרש אספקת מזון לצריכת שבת, לא יבוצעו כל הפעולות שיש בהן משום חילול שבת, לפי הוראות הרב המשטירתי.
- 28.27.2 מזון המוגש חם יישמר בתנור חימום או מתקן אחר עם התקן שבת ממכון המאושר ע"י רבנות המשטרה שהודלק והוכן מלפני כניסת השבת.
- 28.27.3 זמני הארוחות בערב שבת, מוצ"ש וחג ישתנו בהתאם להפעלת שעון קיץ/חורף בתיאום עם גורמי הניהול ביחידה, כך שלאחר תפילת הערב בשבת ובחג תוגש ארוחת ערב.
- 28.27.4 ככלל יש איסור לשנע מזון בשבת וחג למעט מקרים חריגים שיאושר ע"י רבנות משטרת ישראל.
- 28.27.5 שטיפת כלים ו/או הדחתם בשבת תעשה רק לצורך שבת. חל איסור מוחלט להשתמש במדיח כלים בשבת.
- 28.28 שמירת הלכות הפסח
- 28.28.1 בחג הפסח לא יבוצעו כל פעולות ולא ייעשה שימוש בכל חומר/ציוד שיש בהם משום גרימת חמץ, לפי הוראות הרב המשטירתי ובהתאם להוראות ופקודות בפסח.
- 28.28.2 לאור העובדה כי לא ניתן להכשיר גסטרונומים לפסח יש לספק גסטרונומים מיועדים לפסח, ככל שהזוכה ישתמש בגסטרונומים חד פעמי באחריותו לספק גסטרונומים יעודים לחג הפסח לצורך שינוע המזון.
- 28.28.3 סמוך לחג הפסח תבוצע במטבח, חדר האוכל, במחסנים ובאמצעי השינוע הכשרה לפסח בהנחיית נציגי הרב המשטירתי ובאחריות הזוכה.
- 28.28.4 חומרי הניקוי שישמשו להכנות לקראת חג הפסח ובמהלכו יהיו כשרים לפסח.
- 28.28.5 באחריות הזוכה להכשיר או לרכוש כלים הן הנמצאים בחדר האוכל והן הנמצאים במטבח והכל בהתאם

לפקודת מבצע פסח המפורסמת ע"י הרב הראשי
למשטרת ישראל

- 28.28.6 בעת הכשרת המטבחים לחג הפסח תעמיד החברה עובדים שיכינו, ינקו ויכשירו את מבנה המטבח הציוד והכלים. העובדים המכשירים יאושרו ע"י הרב הראשי למשטרת ישראל, העסקת העובדים תהא ע"י הזוכה ובהתאם לנדרש בפקודת פסח שתפורסם ע"י הרבנות הראשית של משטרת ישראל.
- 28.28.7 ההליך הסופי של הכנת המטבחים להכשרה תעשה החל מסיום ארוחת צהרים יום לפני ההכשרה. (בישול אחרון במטבח לפחות 24 שעות לפני ההכשרה).
- 28.28.8 באחריות הזוכה ניפוק כלל ציוד ההכשרה כולל מבערים ("כלב גז") וזאת לצורכי ביצוע ההכשרות, לספק אחריות כוללת לתקינות המכשיר, עמידה בתקני בטיחות תפעול, ביטוח וכו'. רשימת הציוד הנדרש תקבע עפ"י דרישות הרב הראשי למשטרת ישראל.
- 28.28.9 הזכין ישתדל לאסוף את כל מוצרי החמץ ממטבחי משטרת ישראל לפני חג הפסח. במקרים חריגים ובאישור מדור כשרות ניתן לייעד מחסן למוצרי חמץ שיוחלף בו הצילינדר והמפתחות יהיו בידי רמת"ל/מפקח הסעדה בלבד.
- 28.28.10 כלל המזון יהיה כשל"פ ללא חשש קטניות.
- 28.28.11 הזוכה יספק ערכות מזון לליל הסדר, בכל שיטות ההסעדה והמטבחים של הזוכה 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. יש לציין כי הזוכה במכרז , יספק מצה שמורה בליל הסדר , בכמות אשר תספיק לכלל הסועדים.
- 28.28.12 הזוכה יספק, סכיני חיתוך וקרשי חיתוך עפ"י ייעוד ההכנה (בשרי/חלבי/פרווה) למטבחים מבשלים ומחממים גם לתקופת חג הפסח בלבד.
- 28.29 אספקת כלים חד"פ, כלים לאירועים וחומרי ניקוי
- 28.29.1 בהשכרת כלים לאירועים, ימציא הזכין אישור כשרות מגוף כשרות מאושר.

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

28.30 להלן דרישות כשרות ממתקן הייצור של הזוכה

- 28.30.1 מתקן הייצור חייב להיות תחת פיקוח כשרותי של גוף מאושר לפי חוק ההונאה בכשרות. דרישות הכשרות במפעל היצרן ובמטבחים זכייני משנה ומטבחי משטרה לפי נוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל ונוהלי רבנות מ"י המחמיר מבניהם. כמות משגיחי כשרות כנדרש עפ"י מפתחות תקינה של רבנות משטרת ישראל
- 28.30.2 מקומות מהם נרכש המזון חייבים להיות בפיקוח כשרותי של גוף מאושר מאושר לפי חוק ההונאה בכשרות. דרישות הכשרות לפי נוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל ונוהלי רבנות מ"י המחמיר מבניהם.
- 28.30.3 מקורות האספקה של בשר ומוצריו, עופות ודגים מחייבים אישור מראש ע"י הרבנות המשטרתית בין היתר בדרישות של בודק סכינים כל 10 דקות.
- 28.30.4 הבשר שיגיע למתקני משטרת ישראל יהיה מוכשר ומומלח כדין למתקן המטבח המבשל. בשר הבקר יהיה ברמת כשרות הרבנות הראשית לישראל.
- 28.30.5 ירקות עלים כגון: עשבי תיבול פטרוזיליה, כוסברה, סלרי, כרוב מגידול מיוחד ללא חרקים, חסה ועוד יהיו ברמת כשרות מהדרין ללא חשש תולעים. כמו כן: ברוקולי, כרובית, תרד, קלחי תירס, כרוב ניצנים וכד' יהיו מגידול מיוחד ללא חרקים בכשרות מהודרת.
- 28.30.6 במטבחים מבשלים - ירקות עליים, כולל כרוב, יגיעו כשהם מגידול מיוחד ללא חרקים.
- 28.30.7 כל פריט הנרכש לפסח חייב להיות מצוין שהוא "כשר לפסח – ללא חשש קטניות".
- 28.30.8 במהלך חג הפסח באחריות הזוכה לספק מצות כולל מצות שמורות לארוחת ליל הסדר.
- 28.30.9 המתקן יוכשר לספק מזון גם במהלך חג הפסח. לפי הוראות ופקודות רבנות משטרת ישראל ונוהל כשרות שיפורסם ע"י רבנות הראשית לישראל ודרישת כשרות לפסח המופיעים בסעיפים 28.32- המחמיר מבניהם.

28.30.10 לכל תעודות המשלוח תתלווה חתימה של רב/משגיח הכשרות במתקן הייצור המאושר על ידי גוף כשרות המאושר בחוק.

28.31 בחגי ישראל יספק הזוכה מאכלים המסמלים את החגים כמפורט בטבלת תוספות ייחודיות בחגים.

28.32 שינוע מזון:

בתחנות אשר מוגשת ארוחת ערב מעבר לארוחת צהריים הזוכה יחויב להחזיק בשני סטים מסומנים של גסטרונומים וטרמפורטים ע"י מדבקות עמידות בחום וחירור גסטרונום חלבי האחד בשרי לטובת ארוחת צהריים והשני פרווה לטובת ארוחת ערב (במקומות שיש). במידה וישנוע מזון בבישול חלבי יחויב הזוכה להחזיק גם סט חלבי.

28.33 שנת שמיטה:

28.33.1 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.

28.33.2 יש לנהוג ע"פ ההנחיות שיוצאו ע"י הרבנות הראשית של משטרת ישראל בכל הנוגע לשנת שמיטה. איסור שימוש באוצר בית דין בשנת שמיטה.

29. חלוקת עודפי מזון לעמותות

29.1 במטבחים בהם שיטת ההסעדה הנה מטבחים מבשלים או מחממים 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.

29.2 האחריות על טיב המזון שיוספק על ידי חברת ההסעדה לעמותות, אחסונו, שינועו וחלוקתו מוטלת על חברת ההסעדה ו/או על העמותות כפי שיוסכם ביניהם.

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

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

29.5 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 פעילותן.

30. סקרי שביעות רצון

- 30.1 משטרת ישראל תבצע סקרי שביעות רצון באופן מדגמי בהם תבחן את שביעות רצון הסועדים מהתפעול והמוצר הסופי.
- 30.2 הפרמטרים שיבדקו אשר באחריות הזוכה 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.
- 30.3 הסקר יבוצע על ידי משטרת ישראל ויכלול לפחות 20% ממספר הסועדים הממוצע של כל מטבח ומטבח או לחילופין 20 שאלונים בהתאם לגודל התחנה. הסקר יועבר לסועדים אשר נוהגים לסעוד במטבח זה בתדירות קבועה.
- 30.4 להלן אופן החישוב:
- תוצאת הסכימה תוכפל במקדם של 1.43 כדי להגיע לסקלת ציונים של 1 עד 100.
- לאחר קבלת ציון בתוספת המקדם יבוצע ממוצע ציון סקר שביעות רצון בהתאם למספר הנשאלים בהתאם לנוסחה הבאה:
- סכום הציונים של השאלונים שמולאו לאחר הכפלת המקדם
= ציון ממוצע מספר השאלונים שמולאו
- 30.5 הזוכה יהיה רשאי בתאום ובאישור מדור מזון לבצע סקר עמדות לגבי העדפות השוטרים. הסקר יבוצע ע"י חברת 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).
- 30.6 הזוכה יהיה רשאי לקבל את תוצאות הסקר שנעשה על ידי המשטרה לעיון וניתוח שלו.
- 30.7 תוצאות הסקר ידונו בוועדת תזונה שתתכנס מפעם לפעם על פי נהלים פנימיים של המשטרה.
- 30.8 מדור מזון בשיתוף נציגי השטח יהיו רשאים לבצע עדכונים או לשנות את טופס שביעות הרצון המופיע **בנספח ד'**.

נספח התחייבות לטיב המוצרים

הזוכה 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, נוכחות מתכות כבדות, מיקוטוקסינים, אפלוטוקסינים ודיאוקסינים.
- 1.2 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות לנוכחות חומרים כימיים שונים או נדיפים לפי העניין (לדוגמה: מלמין, PAH ועוד).
- 1.3 חומרי האריזה יעמדו בדרישות התקן הישראלי המחייב, לדוגמה ת"י 5113 חומרי פלסטיק ומוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות.
- 1.4 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.
- 1.5 סימון מזון יהיה על פי צו הגנת הצרכן 1998.
- 1.6 על גבי כל אריזה חיצונית יסומן בנוסף משקל הכולל ומספר היחידות באריזה.
- 1.7 המשקל והתכולה יעמדו בדרישות ת"י 1059 ות"י 1118 או על פי התקן הקיים למוצר.

2. כשרות:

- המוצרים יעמדו בדרישות הרבנות הראשית לישראל ויהיו בעלי תעודת כשרות כדין.
- 2.1 בשר, דגים, עופות, חלב, מוצרי מכולת:
 - 2.1.1 כל המוצרים הללו נדרשים לעמוד תחת פיקוח כשרות רבנות.
 - 2.1.2 מוצרי מזון מיובאים נדרשים להיות באישור הרבנות הראשית לישראל בנוסף לכשרות מחו"ל.
 - 2.1.3 מוצרי חלב יהיו בהכשר הרבנות (ללא חלב נוכרי וללא אבקת חלב נוכרי).
 - 2.2 ירקות ופירות:
 - 2.2.1 מוצרים המוגדרים כירקות נדרשים לעמוד תחת פיקוח כשרות רבנות.

- 2.2.2 מוצרי ירקות עליים נדרשים לכשרות ללא חשש תולעים וחרקים בהשגחת בד"צ.
- 2.2.3 בשנת השמיטה כל הירקות והפירות יהיו בהכשר – היתר מכירה.
- 2.2.4 כל רכיבי המוצרים יעמדו בדרישות כל דין, תקן ישראלי הינו תקן מחייב לכל מוצר ורכיביו.
- 2.3 הנחיות משרד הבריאות, השירותים הווטרינריים והגנת הצומח במשרד החקלאות הינן מחייבות לכל ענין ודבר.
- 2.4 סימון תאריך תפוגה ובנוסף, קוד אצווה או תאריך ייצור על כל יחידת אריזה חיצונית ופנימית.
- 2.5 לא ימצאו במוצר חיידיקים פתוגנים או רעלנים שלהם.
- 2.6 לכל מוצר יהיה ריח ומרקם אופייני וכן לא יהיו עדויות לסימני קלקול או ריקבון.
- 2.7 לא יראו או ימצאו במוצרים סימני עובש.
- 2.8 המוצרים יעמדו בכל הנחיות משרד הבריאות, השירותים הווטרינריים והגנת הצומח במשרד החקלאות. הנחיות אלו מחייבות לכל דבר.
- 2.9 סימון תזונתי על גבי האריזה : הסימון יכלול לכל הפחות את המידע להלן :
- 2.9.1 שם המוצר ;
- 2.9.2 תכולה (משקל) ;
- 2.9.3 רכיבים ;
- 2.9.4 סימון תזונתי ;
- 2.9.5 תאריך יצור ;
- 2.9.6 תאריך תפוגה ;
- 2.9.7 הוראות אחסנה, הובלה ושימוש ;
- 2.9.8 כשרות ;
- 2.9.9 שם יצרן/יבואן וכתובתו ;
- 2.9.10 אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגניים (במידת הצורך);(הערה : רשימת האלרגנים תכלול : גלוטן, חלב ומוצרי, סויה ומוצריה, אגוזים לסוגיהם, בוטנים לסוגיהם, ביצים ומוצריהם, דגים ומוצריהם, שומשום, חרדל ומוצרי, סלרי, ביסולפיט (2SO), תורמוס).

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

- 3.1 מוצרי בשר ועוף טחונים יהיו בהתאם לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון, בשר טחון חי מתובל) - תשל"ו 1975.
- 3.2 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
- 3.3 מוצרי בשר קפוא יהיו בהתאם לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר קפוא) - תשי"ט 1959
- 3.4 למוצרים מהחי עמידה בדרישות הפיקוח הווטרינרי ואישור על העסקת וטרינר.
- 3.5 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות תרופות במוצרים מהחי (לפי MRL מעודכן).
- 3.6 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.
- 3.7 הובלה: מוצר מצונן 0-4 מוצר קפוא בטמפ' נמוכה מ 12 מתחת לאפס.
- 3.8 במוצר קפוא, תהליך ההקפאה יהיה רציף ומיידי לאחר השחיטה ו/או הייצור.
- 3.9 עמידה בדרישות תקנים 1188 ו 2202 לפי המוצר הנבדק כדרישה מחייבת.
- 3.10 מוצרי בשר ועוף טחון יסופקו רק לאחר בדיקות מעבדה תקינות בהתאם לדרישות כל דין.
- 3.11 לכל משלוח של בע"ד תצורף תעודת בדיקת משנה על ידי הוטרינר של הרשות המקומית שבה נמצא המטבח המקבל.
- 3.12 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.
- 3.13 תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם) ק"ת 2755.
4. דרישות עבור מוצרי ירקות קפואים:
- 4.1 כל מוצרי הירק הקפוא יעמדו בתקן 877 ובתקן הייחודי לכל מוצר.
- 4.2 עמידה בדרישות תקן 2202 לפי המוצר הנבדק כדרישה מחייבת.
- 4.3 הובלה: מוצר קפוא בטמפ' נמוכה מ 12 מתחת לאפס.
- 4.4 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.

4.5 הגשת מפרט לכל מוצר במכרז הכולל: שם, רכיבים, ערכים תזונתיים, צורת אריזה (חומרי ומשקלים), תנאי אחסון, חיי מדף, דרישות מיקרוביאליות וכימיות, הצהרת אלרגנים.

4.6 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.

5. דרישות עבור מוצרי חלב:

- 5.1 מקור החלב במחלבות רק ממשקים מאושרים לשיווק ע"י מועצת החלב
- 5.2 חלב בקבלה במחלבה ייבדק לנוכחות חומרים מעכבים בכל משלוח
- 5.3 כל בדיקות המעבדה יבוצעו בהתאם לתקנים ישראלים והרשויות המוסמכות
- 5.4 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות תרופות במוצרים מהחי (לפי MRL מעודכן)
- 5.5 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291
- 5.6 הובלה: מוצר מצונן 0-4 + מוצר קפוא בטמפ' נמוכה מ 12 מתחת לאפס
- 5.7 מערך הפסטור יהיה בעל רשם רציף, תסומן בדיקת רוורסיה, ימצאו בקרות נפרדות לטמפרטורת הפסטור, רוורסיה וקירור.
- 5.8 בגבינות בתמיסת מלח המשקל יהיה לאחר סינון וטפטוף למשך שעה
- 5.9 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

6. דרישות עבור ירקות ופירות:

- 6.1 מגדל הירקות ו/או הפירות נמצא תחת פיקוח אגרונומי עם יומן הדברה קבוע
- 6.2 כל המוצרים יליו באישור על הפרשת תרומות ומעשרות.
- 6.3 הסחורה תהיה ללא נגעים, רקבונות.
- 6.4 יובהר כי כל הירקות והפירות יהיו סוג א' או סוג ב' בהתאם להגדרת מועצת הפירות והירקות.

7. דרישות עבור ירקות קלופים:

- 7.1 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.
- 7.2 הירק יחוטא בהתאם להנחיות משרד הבריאות ולא תהיה שארתיות של חומר החיטוי.

8. סלטים מצוננים :

- 8.1 הובלה : מוצר מצונן 0-4 מוצר קפוא בטמפ' נמוכה מ 12 מתחת לאפס.
- 8.2 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.
- 8.3 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.

9. ביצים :

- 9.1 ביצי קליפה יתקבלו ממכון מיון מורשה ע"י מועצת הלול.
- 9.2 למוצרים מהחי עמידה בדרישות הפיקוח הווטרינרי ואישור על העסקת וטרינר.
- 9.3 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות תרופות במוצרים מהחי (לפי MRL מעודכן)
- 9.4 על גבי כל אריזה חיצונית יסומן בנוסף גודל ומספר היחידות באריזה.
- 9.5 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.
- 9.6 הובלת ביצי קליפה ואחסון לכל אורך שרשרת הערך של המוצר לא תהיה גבוהה מ 20 מעלות.
- 9.7 נוזל ביצים מפוסטר מצונן יובל בטמפ' 0-4 מעלות.
- 9.8 נוזלי ביצים יתקבלו באריזה אספטית לאחר פסטור באריזת של 1 ליטר.
- 9.9 נוזל ביצים מפוסטר יתקבל רק לאחר בדיקות מעבדה מיקרוביאליות תקינות.
- 9.10 הרכב חלבונים ושומנים בנוזל ביצים מפוסטר יהיה על פי תקנה לפסטור נוזל ביצים 1979.
- 9.11 מערך הפסטור יהיה בעל רשם רציף, תסומן בדיקת רוורסיה, ימצאו בקרות נפרדות לטמפרטורת הפסטור, רוורסיה וקירור.
- 9.12 סימון תאריך תוקף "תאריך אחרון לשימוש : " בקירור וללא קירור, מכון המיון
- 9.13 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

10. אספקת/שימוש במצרכי המזון הגולמיים :

- 10.1 אין להשתמש בחומרי גלם שלא אושרו ע"י מדור מזון
ב"משטרת ישראל" והרבנות המשטרית בין אם במטבחי
המשטרה ובין במטבחי הזוכה לטובת המשטרה. כל חומרי
הגלם יהיו ממקורות ידועים בעלי רישיונות ייצור כמתחייב
בחוק.

- 10.2. כל מוצר מזון שיירכש ע"י הזוכה יהיה מתאים לדרישות המפורטות בחוקי המדינה לרבות עמידה בדרישות התקן הישראלי, משרד הבריאות, משרד החקלאות והשירותים הווטרנריים.
- 10.3. אין להשתמש במוצרי מזון שתאריך שיווקם פג.
- 10.4. אין להשתמש במוצרי מזון שאריזתם החיצונית נפגמה או שיש חשד לקלקולם (קופסאות חלודות, עקומות, נפוחות, מזון מופשר וכו').
- 10.5. 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.
- 10.6. רמת השבר המקסימלית המאושרת באורז הינה עד 4%.
- 10.7. שניצל קפוא מוכן יסופק מנתח שלם בלבד, בשר סיבי איכותי, לא כתיתה ולא מעובד.
- 10.8. במידה ויתגלו חריגות בחומרי הגלם בבדיקות מעבדה שיערוך מדור מזון מעת לעת, רשאי מדור מזון לדרוש החלפת המותג במותג חלופי.
- 10.9. למטבחים יסופק שמן קנולה בלבד ובפסח לא יסופק שמן דקלים אלא שמן כותנה בלבד.
- 10.10. חומרי גלם בשר, דגים ועופות יסופקו למטבחים ו/או יבושלו לטובת משטרת ישראל במטבח המרכזי של הזוכה, ללא כל מים מוספים ו/או חומרי ריכוך למיניהם (לדוגמא - ניטריטים וניטראטים).
- 10.11. רסק עגבניות – BX לא פחות מ – 28 מעלות BX.
- 10.12. שמן זית לטובת תיבול סלטים, יהיה באיכות "כתית מעולה" עד 0.8 חומצות שומן.
- 10.13. מיץ לימון טבעי ולא מיץ בטעם לימון.
- 10.14. תרכיז ממותק ללא טטרזין.

משטרת - ישראל
מדור מזון

**דרישות תברואת מזון מחברות הסעדה אזרחיות
הפועלות במטבחי "משטרת-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 הכללים 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"ל / מזון, חוקים, תקנות, הנחיות ונהלים של משרדי הבריאות והחקלאות.
- 1.4. 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.
- 1.5. יש לנהוג ע"פ הכללים והעקרונות המותווים בנושא הובלת ואספקת מזון.

2. מטרה

- 2.1. מניעת הרעלות מזון ותחלואת מעיים.
- 2.2. ליצור אחידות בכל הקשור לטיפול במזון בכל המטבחים וחדרי האוכל שמופעלים ע"י חברות הסעדה ב"משטרת-ישראל".

3. קריטריונים שידרשו מהזוכה

- 3.1. עבודה על פי 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 המנוהל ע"י איש מקצוע בתחום (מהנדס מזון, טכנולוג מזון, תברואן מוסמך).
- 3.5. הצבת כ"א מקצועי מתחום ייצור המזון.

4. אחריות חברת הסעדה

- 4.1. החברה הזוכה אחראית על בטיחות מערך המזון עליו היא מופקדת.

4.2 החברה הזוכה תקפיד על ביצוע כל ההוראות וההנחיות הנהוגות במשטרת ישראל.

4.3 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

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 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 בטמפ' לא נכונה.

5.2 ממצאי הדו"ח ידווחו לקצין הניהול, מפקד המתקן או סגנו, למדור מזון, לרופא המרחבי/מחוזי ואחראי המטבח מטעם המשטרה.

5.3 במקרה של קניסת הזוכה כתוצאה מליקוי רשאי הזוכה לעיין בדו"ח כולו.

5.4 הזוכה ידאג לתיקון הליקויים שיצוינו בדו"ח באופן מיידי. במידה ולא יעביר

5.5 הזוכה התייחסות ייקנס הזוכה על העדר מענה ללא קשר לקניסה לליקויים שהנם באחריותו.

5.6 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.

5.7 על הזוכה לדווח על כל חריגה בנושא תברואת המזון לנציג היחידה ולמדור מזון.

6. דרישות היגיינה אישית ותברואה מעובדים

6.1 יש להקפיד מידי יום על הבדיקות הבאות:

6.1.1 הקפדה על כללי ההיגיינה האישית.

6.1.2 ניקיון כללי של הגוף ובגדי העבודה.

6.2 טבחים ועובדי מטבח – לבוש מלא ונקי, כולל: מכנסיים ארוכים, מקטורן טבחים, מצנפת או כובע טבחים, סינר ונעליים גבוהות תקניות בצבע בהיר המקובל בענף ומאושר ע"י מדור מזון.

6.3 לבעלי/ות שיער ארוך, השיער אסוף כובעי רשת אל בד. כל העובדים יחבשו כובעים בזמן עבודתם במטבח ובחדר האוכל.

- 6.4 ניקיון כפות ידיים וגזיזת ציפורניים.
- 6.5 תספורת וגילוח.
- 6.6 הביגוד יוחלף מידי יום ביומו. בגדי העבודה יסופקו ע"י הזוכה.
- 6.7 בדיקת פצעים פתוחים – עובד שיימצא עם פצעים פתוחים ו/או מוגלתיים לא יועסק כלל בעבודה במתקן עד לקבלת אישור בכתב מהרופא.
- 6.8 העובד לא יענוד תכשיטים למעט טבעת נישואין, על אצבעותיו ועל זרועותיו.
- 6.9 העובד לא יגיע לעבודה באם סובל מכאבי בטן, שלשולים, הקאות או כאבי גרון.
- 6.10 עובד הסובל מאחד הסימפטומים המוזכרים לעיל – יורחק מהעבודה במתקן עד להחלמתו. עובד שנעדר מעל 7 ימים בגין חופשת מחלה, יציג למפקח ההסעדה המקומי אישור רפואי המאשר את חזרתו לעבודה בתחום המזון. ללא אישור זה לא יורשה העובד לחזור לעבודה ביחידות משטרת ישראל.
- 6.11 קצין רפואה או כל גורם רפואי אחר יהיה מוסמך להורות מיידית למנהל המתקן לפסול עובד מזון אשר לא עמד בקריטריונים.
- 6.12 חל איסור מוחלט לעשן במתקן !!!
7. שמירת מוצרים בקירור והקפאה
- 7.1 במתקני קירור או הקפאה יקוימו התנאים הבאים:
- 7.1.1 תובטח תקינות המתקנים ופעולתם הרצופה.
- 7.1.2 יובטח איטום לשמירת הקור ולמניעת חדירת מזיקים וגורמים מזהמים אחרים.
- 7.1.3 טמפרטורת המזון לא תעלה על 4 מעלות צלסיוס (מ"צ) מעל האפס במשך כל זמן האחסנה.
- 7.1.4 טמפרטורת המזון בהקפאה לא תעלה על 18 מ"צ מתחת לאפס.
- 7.1.5 במהלך העבודה יוקפד על סגירת דלתות המתקנים והימנעות מפתיחה מיותרת.
- 7.1.6 במתקני הקירור יבוצע ניקיון קפדני במים וחומרי ניקוי מידי יום.
- 7.1.7 הפשרה וניקיון מתקני הקפאה יהיה כמפורט בהוראות היצרן ובהעדרם ע"פ תכנית ניקיון אשר תוגש ע"י הזוכה ובאישור מדור מזון.
- 7.1.8 טמפרטורת חדרי הקירור / מקררים תכוון כך שטמפרטורת המזון לא תעלה על 4 + מ"צ ובחדרי הקפאה ומקפיאים לא תעלה על 18 - מ"צ.

- 7.1.9 על כל תקלה יש לדווח מיידית לקי' האת"ל או לגורם המתאים, לתיקון וטיפול בתקלה.
- 7.2 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 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 אחד של המקרר.
- 7.3 אחסנת המזון במתקני הקירור וההקפאה (זאת בהתאם לתנאים הפיסיים הקיימים בפועל):
- 7.3.1 מזון קפוא יוכנס מיידית עם הגעתו להקפאה. אם הגיעו הפריטים קפואים חלקית או לא קפואים יש להחזירם לספק ואין לעשות בו שימוש כלל.
- 7.3.2 אין להקפיא מחדש מזון שהופשר.
- 7.3.3 מזון מקורר יוכנס מיידית עם הגעתו לקירור.
- 7.3.4 כל מצרכי המזון יוחזקו בקירור בכלים סגורים.
- 7.3.5 פריטי המזון יוכנסו למתקנים ללא אריזות (למעט אריזתם הישירה והמקורית).
- 7.3.6 במתקני הקפאה יש להכניס מיידית את פריטי המזון עם אריזתם החיצונית לצורך מניעת הפשרה.
- 7.3.7 כל מצרכי המזון יוחזקו מסודרים ע"ג אצטבאות המיוצרות מפלסטיק או מתכת אל-חלד ובגובה של 30 ס"מ לפחות מעל פני הרצפה.
- 7.3.8 יימנע מגע מזון בקירות ככל האפשר ועד מרחק של 30 ס"מ ותובטח אליו גישה ישירה.
- 7.3.9 אין לאחסן מוצרי מזון מתחת ליחידת הקירור במתקנים.
- 7.3.10 מזון מוכן לאכילה או מזון גולמי בהפשרה, יוחזק בכלי אחסון מכוסים.
- 7.3.11 מזון בהפשרה יופשט מאריזתו המקורית ויאוחסן על גבי כלי מחורר ומתחתיו כלי לאיסוף נוזלי הפשרה. במידה ולא ניתן להפשיט את המוצר מאריזתו, יש לחורר את השקית כך שיתאפשר ניקוז נוזלי הפשרה.
- 7.3.12 מוצרי בשר יוחזקו בנפרד מפירות וירקות.
- 7.3.13 מוצרי חלב יוחזקו במקרר חלבי.
- 7.3.14 על גבי מכלי המזון בקירור (גסטרונומים, קופסאות) ירשם סוג המוצר, תאריך פתיחתו והתאריך המותר לשמירה ממועד הפתיחה על פי הנחיות היצרן.

7.3.15 הפשרת מוצרי בע"ד (בשר, עופות, דגים) תיעשה במקרה הפשרה ייעודי ולפרק זמן שלא יעלה על 24 שעות ממועד תחילת ההפשרה.

7.3.16 במקרים חריגים ובאישור מדור מזון בלבד תתאפשר הפשרת בשר בקר לפרק זמן שלא יעלה על 48 שעות ממועד תחילת ההפשרה.

7.3.17 אסורה שמירת מזון מעבר לפרקי הזמן שהוגדרו.
7.4 בכל מקרה אין להשתמש במזון שמועד תפוגת חיי המדף פג, לפי התאריך הרשום עליו.

7.5 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 על גבי טבלאות ייעודיות (מתקני המשטרה בלבד). במקרה של אספקת מנה מוכנה קרה/חמה הזוכה יציג מערכת בקרה כנדרש.

7.6 במידה ונתגלו חריגות בטמפרטורת המזון 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

8.1 אחסנת פירות וירקות תיעשה בחדר מיוחד, מאוורר ומוגן בפני מכרסמים וחרקים. מומלץ לשמור את הירקות בקירור במידת האפשר.

8.2 עם קבלתם יבוצע מיון פירות וירקות וכן מידי יום ביומו ויורחקו הרקובים והפגומים שבהם.

8.3 תקופת אחסנת הפירות והירקות לא תעלה על 3 ימים בחודשי החורף ו- 2 ימים בחודשי הקיץ.

9. חיטוי פירות וירקות

9.1 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.

9.2 חיטוי יבוצע בשלבים הבאים:

9.2.1 מיון הפירות והירקות והוצאת הרקובים מבניהם.

9.2.2 ניקוי הפירות / הירקות ושטיפה במים זורמים + שטיפה והשרייה בתמיסת חיטוי ייעודי לירקות ופירות ושטיפה נוספת במים קרים לשטיפת תמיסת החיטוי.

9.2.3 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.

9.2.4 שטיפת הפירות / הירקות במים זורמים.

9.2.5 שטיפה וחיטוי הפירות המיועדים למטבחי הקצה ייעשו במטבחי הקצה.

9.2.6 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 ויהיה בעל אישור פטור ממז"ח כפי שמופיע ברשימה המתעדכנת באתר משרד הבריאות.

10. הפשרת הבשר

10.1 הפשרת הבשר הגולמי תיעשה במקרר נפרד, בטמפי של עד 10 + מ"צ, כשהחבילות הארוזות בפוליאתיילן יוצאו ממכלי הקרטון ויסודרו בשכבה אחת על גבי מגשים לקליטת נוזל ההפשרה.

10.2 במטבחים בהם אושר בישול מיום קודם, הפשרת הבשר תיעשה לא יותר מ- 24 שעות לפני הכנתו.

10.3 בגמר תהליך ההפשרה לא יישאר הבשר למעלה משעה אחת בחוץ. התיבול יתבצע סמוך לבישול או האפייה (עד שעה). חל איסור לתיבול מבעוד יום.

10.4 בשר קפוא שהגיע מופשר או חשוד כמופשר – אין להשתמש בו כלל.

10.5 הבשר יבושל ביום הצריכה בלבד, אלא אם כן המטבח קיבל אישור לבישול מבעוד יום ע"י מקרפ"ר / מדור מזון.

10.6 במידה ואושר בישול מבעוד יום, יש לפעול בהתאם לפירוט בהמשך בסעיף - "בישול בשר מבעוד יום".

11. הכנה ובישול מזון:

11.1 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 על גבי שולחנות נפרדים, לוחות חיתוך שונים וסכינים שונים. הזוכה יסמן באופן ברור אזורים ייעודיים במטבח על פי הסיווג "טיפול במזון גולמי" וטיפול ב"מזון מוכן לאכילה".

11.2 הסכינים והשולחנות יסומנו בצורה ברורה "גולמי" או "מעובד" בהתאם לייעודם. בהעדר האמצעים הנדרשים יש לפנות לק' הניהול ביחידה.

11.3 בכל מעבר מהכנת מזון גולמי לטיפול במזון מעובד, יש לרחוץ את הידיים במים וסבון ולנגב את הידיים בנייר סופג.

11.4 יש להימנע ככל האפשר ממגע ידיים עם המזון.

11.5 המזון יישמר בכל שלבי עיבודו מכוסה בכלים מתאימים אשר יונחו תמיד על גבי שולחנות ולעולם לא על הרצפה, תוך שמירה בטמפ' המתאימה הרלוונטית לכל שלב ושלב.

11.6 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.

11.7 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.

11.8 **לשבתות וחגים** בלבד יבושלו המאכלים מבעוד יום.

11.8.1 המאכלים הדורשים קירור יחזקו בקירור בטמפ' שלא תעלה על 4 + מעלות צלזיוס והמאכלים הדורשים חימום בטמפ' מעל 70 + מעלות צלזיוס עד לצריכתם.

11.8.2 קירור המזון יעשה במקרר משב קור מהיר (בלאסט צ'ילר). מטבחים בהם אין מקרר מסוג זה, יש לוודא הכנסת המזון למקרר מזון מוכן בסמוך לסיום הבישול.

11.9 הכנת הסלטים תיעשה ביום הניפוק / הצריכה בלבד, אלא אם כן מכינים סלטים בתחמיץ ולפתנים שאפשר להכניס יום קודם ושומרים אותם בקירור.

11.10 תבשילים וסלטים שהוכנו ונשארו, לא יוגשו לארוחה אחרת אלא יושמדו, או ימסרו לעמותות ע"פ נהלי המשטרה, אין להשתמש בשאריות כמרכיבים לתבשילים אחרים.

11.11 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. **שימוש בביצים:**

12.1 אחסון הביצים ייעשה במקרר ייעודי לביצים בלבד. במטבחים בהם יש חדר קירור לירקות גולמיים ואין מקרר ייעודי לאחסון ביצים, הביצים יאוחסנו בקופסאות סגורות במדף תחתון וללא מגע ישיר עם הירקות.

12.2 הביצים לא יישמרו ביחידה לתקופה העולה על שבוע מקבלתן.

12.3 יש לבצע מיון ביצים ביחידה עם קבלתן, ולהשמיד ביצים סדוקות או שבורות.

12.4 חל איסור על הכנת מיונז מביצים גולמיות, בכל עונות השנה.

12.5 חל איסור על הכנת מנת "ביצת עין".

12.6 חל איסור על הכנת קרמים וכל מאכל העשוי מביצים שלא עבר טיפול תרמי מלא (בישול או אפייה).

12.7 חל איסור על שטיפת ביצים.

12.8 מותר השימוש במיונז מוכן, בתנאי שהובלת הסלט המוכן תעשה בטרמופורטים ברכב מקורר. אם אין אמצעים אלו, לא יוכנו סלטים עם מיונז ליחידות הקצה. השימוש במיונז בקיץ אסור! הן במטבח מבשל והן במטבח קצה.

13. קופסאות שימורים:

13.1 קופסאות שימורי בשר / דגים / עופות יפתחו סמוך לארוחה. משנפתחו – יש לצרוך תוכן במהלך אותה הארוחה. את השאריות יש להשמיד ולא להשאיר לארוחה הבאה.

13.2 קופסאות שימורי מזון שלא מן החי – משנפתחו ולא הסתיימה צריכתן, תוכן יועבר למיכל שאינו מחליד (כגון: נירוסטה, פלסטיק) ויוחזק במקרר בכיסוי לשימוש עד לארוחה הסמוכה בלבד. יש לסמן על הכלי את סוג המזון ותאריך פתיחתו.

13.3 מכלים בהם מוחזק המזון בשלבי ההכנה יהיו מכוסים.

13.4 חל איסור להשתמש בקופסאות שימורים פגומות/מעוכות חלודות.

14. דוגמאות מזון:

14.1 יש לשמור דוגמאות מזון בכלים נקיים ומכוסים מכל פריטי המזון המסופקים בכל ארוחה למשך 48 שעות. דוגמאות המזון יילקחו בגודל של 150 גרם ממוצעת וישמרו בקירור במקום הקר ביותר במקרר (בטמפ' של עד 4 + מעלות צלזיוס).

14.2 דוגמאות המזון תילקחנה עם פתיחת חדר האוכל מעמדות חלוקת המזון (ממזון שהונח בפס). יש לוודא כי נלקחו דגימות מכלל פריטי המזון.

14.3 על כל דוגמת מזון ירשם שם המוצר, תאריך הדיגום וסוג הארוחה.

15. חדר האוכל והגשת המזון

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

15.2 התבשילים יוגשו כשהם בטמפרטורה של 70 מע"צ לפחות. טמפרטורת המאכלים הקרים לא תעלה על 5 מע"צ בזמן ההגשה.

15.3 מאכלים המחולקים לשולחנות/ מונחים יחדות חלוקה קרות וחמות (שהודלקו לפחות שעה לפני הנחת המזון בהם), טרם כניסת הסועדים, יהיו מכוסים.

- 15.4 לפריטי המזון המוגשים בצלחות קיבוציות תצורף כף או מזלג לחלוקה. אין ליטול מזון מהצלחת הקיבוצית בעזרת כלי אוכל אישיים.
- 15.5 בחדר אוכל המופעל בשירות עצמי, המזון המבוסל יוחזק במתקן הגשה בחימום של למעלה מ- 70 מע"צ והמזון המוגש קר יוחזק במתקן הגשה בקירור בטמפי של מתחת ל- 5 מע"צ.
- 15.6 יש להפעיל במועד את מתקני הקירור והחימום (לפחות שעה טרם הכנסת האוכל למיתקנים).

16. ניקוי וחיטוי אגפי המטבח

16.1 מ ט ב ח

- 16.1.1 כל מצרכי המזון וכלי הבישול יוחזקו ע"ג אצטבאות בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה.
- 16.1.2 נקודת המים לרחיצת ידיים (קערה + ברז + סבון) לעובדי המזון ביציאה מהשירותים ובאגפים השונים במטבח תהיה בעלת מים חמים לאורך כל שעות פעילות המטבח ותהיה מצוידת בסבון, מברשת לציפורניים ובמתקן לניגוב ידיים ע"י נייר- הנ"ל יסופקו על ידי הזוכה.
- 16.1.3 הכלים והציוד יעברו תהליך ניקוי יסודי מיד לאחר השימוש בהם. אין להשהותם מלוכלכים למשך זמן העולה על שעה אחת.
- 16.1.4 כלי אוכל, ציוד וכלי בישול שלא בשימוש ימצאו במקומם הקבוע כשהם נקיים.
- 16.1.5 מצרכי מזון שלא בשימוש לא ימצאו במטבח.
- 16.1.6 הרצפה תנוקה ניקוי יסודי ותישטף במים חמים וסבון מידי יום ביומו לאחר גמר העבודה. במטבחים בהם קיימת רצפה עם מקדם חיכוך R12-10 יבוצע ניקוי יסודי של הרצפה במכונת קיטורית לפחות פעם בחודש.
- 16.1.7 שולחנות עבודה ינוקו ויישטפו במים חמים וסבון לפני ואחרי כל הכנת מזון על גביהם.
- 16.1.8 מגבים לניגוב שולחנות יאוחסנו ויסומנו באופן שונה ממגבים המשמשים לרצפה.
- 16.1.9 במידה וניפוק מזון ליחידות משונע, מיכלי השינוע יוחזרו נקיים מהיחידות, אך יחד עם זאת הזוכה יבצע ניקיון יסודי נוסף למיכלים בחדר השטיפה בטרם ימלא אותם במזון.

- 16.1.10 באחריות הזוכה לנקות מידי יום את אזור הרמפה בה מקבלים את חומר הגלם, כולל סביבתה.
- 16.1.11 באחריות הזוכה לנקות פעם בשבוע את הוונטות של המטבחים.
- 16.1.12 הוצאת מוצר מזון כל שהוא מהמטבח לשינוע תבוצע אך ורק באמצעות מיכל מבודד.
- 16.2 מקררים / חדרי קירור, מקפיאים / חדרי הקפאה
- 16.2.1 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.
- 16.2.2 יוקפד על ניקיון וסדר בכל המתקנים הנמצאים בחדרי הקירור ובמקפיאים.
- 16.2.3 מצרכי המזון יוחזקו כשהם מוגבהים לפחות 30 ס"מ מהרצפה.
- 16.3 מכשירים / כלי בישול
- 16.3.1 המכשירים וכלי הבישול יוחזקו נקיים על גבי אצטבאות.
- 16.3.2 לא יוכנס כלי בתוך כלי. מגשים ותבניות יונחו כשהם הפוכים.
- 16.3.3 מכונות לקילוף ירקות, טחינה ושטיפה ינוקו מידי יום, מיד לאחר כל שימוש ויוחזקו נקיים.
- 16.3.4 שטחי ציוד אשר באים במגע עם מזון ינוקו ויחוטאו פעמיים ביום, בתחילת יום העבודה ומיד לאחר גמר העבודה.
- 16.4 חדר האוכל
- 16.4.1 שולחנות וכסאות 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.
- 16.4.2 אין לשים ספסלים וכסאות הפוכים על פני השולחנות, או על השולחנות כך שרגלי הכיסא תבואנה במגע עם משטח השולחן עליו אוכלים.
- 16.4.3 רצפת חדרי האוכל תישטף במים וסבון לפחות פעם אחת ביום. ניקיון יסודי של דלתות, חלונות, כסאות וכדו' יתבצע פעם בשבוע.
- 16.4.4 כל כלי האוכל יעברו חיטוי פעם בשבוע ע"י אבקת הלבנה ומים קרים.

16.4.5 פעם בחצי שנה לפני ראש השנה ולפני חג הפסח יבוצע על חשבון הזוכה פוליש באמצעות מכונת פוליש בחדר האוכל וקרצוף הרצפה במטבח באמצעות מכונה.

16.5 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.

17. אחסון המזון

17.1 "מנות קשות" תוחזקנה באריזותיהן המקוריות, ע"ג מדפים ומשטחים מוגבהים מהקרקע 30 ס"מ לפחות ומרוחקים מרחק דומה מהקירות.

17.2 מוצרי מזון יבשים סגורים המוחזקים בתפזורת (כגון: קטניות, סוכר, קמח, תבלינים) יאוחסנו בתוך כלים נקיים ואטומים ובחדרים מאווררים. על גבי כלי האחסון יצוין סוג המוצר.

17.3 בעת פתיחת אריזת המזון המקורית, ישמרו המוצרים בקופסאות סגורות עליהן יהיה רשום מועד פתיחת המוצר והתוקף הניתן על ידי היצרן.

17.4 ירקות ופירות יעברו בירור עם קבלתם, להרחקת הרקובים והפגומים. אחסנתם תתבצע במחסן או במתקן קירור ייעודיים. המיכלים יונחו על גבי מדפים או משטחים המוגבהים מהקרקע ומרוחקים מהקירות והתקרה. יובטח מרחק סביר בין מיכל למיכל לצרכי אוורור נאות של המוצר.

17.5 מנות מצוננות/קפואות (בשר, חלב, סלטים וכדו'...) יועברו מיידית עם הגעתם למתקני הקירור המיועדים להם.

17.6 לחם יישמר בארונות מתאימים ומוגנים בפני חדירת מזיקים.

17.7 חומרי ניקוי יאוחסנו בנפרד ממצרכי המזון וישמרו בארון נעול.

17.8 תפעול המחסנים

17.8.1 מצרכי מזון המיועדים לבישול והכנה יוצאו מאריזותיהם המקוריות עוד בהיותם במחסן ויועברו בתוך כלי קיבול נקיים לאגפי הבישול וההכנות.

17.8.2 יוקפד על הכלל (FEFO): "ראשון לפוג תוקפו – ראשון יוצא".

17.8.3 פחים יירחצו ויחוטאו ביסודיות טרם מילויים מחדש. וכן, יוקפד על ייבושם לפני מילויים.

17.8.4 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.

17.8.5 אריזות ריקות (כגון: שקים, ארגזים וכדומה) יועברו

לאגף ייעודי למטרה זו, מחוץ לתחומי המטבח. יוקפד כי האריזות תהיינה נקיות מכל שיירי מזון.

17.8.6 לקראת ביצוע הדברה בריסוס במחסני המזון,

המחסנים יפוננו מכל תכולתם וינוקו ביסודיות.

החזרת מצרכי המזון למחסן תיעשה רק לאחר 6

שעות מגמר ביצוע ההדברה או בהתאם להנחיות של

המדביר.

בישול מבעוד יום

.18

18.1 ככלל, חל איסור לבשל מזון ביום שלא ביום צריכתו, למעט

הכנות לבישול ליום המחרת.

18.2 כעיקרון, בישול בשר מבעוד יום יתבצע במטבחים להם יש ציוד

מתאים, כגון: מקרר משב רוח קרה (בלאסט צ'ילר) ושטחי

אחסון בקירור וציוד לשחזור מזון (כגון קומביסטימר).

במטבחים בהם השיטה הינה "מנה מוכנה קרה/חמה" מותר

כאמור לבשל בשיטת "בשל צנן" ובלבד שהוצהר על כך מראש

או אושר ע"י מדור מזון במהלך ההתקשרות ובתנאי שהוכיח

הזוכה את כושר הייצור, האחסון והידע הנדרשים.

בישול בשר מבעוד יום – באישור מדור מזון בלבד!

.19

19.1 ככלל חל איסור על בישול מבעוד יום במטבחי משטרת ישראל

(למעט לשבת וחג). ניתן לבצע הכנות מוקדמות בלבד ובכפוף

לציוד (כמו בלאסט צ'ילר) ושטחי האחסון הקיימים.

19.2 בישול בשר מבעוד יום יותר לאחר אישור בכתב של קרפ"ר

ו/או מדור מזון ובתנאי שקיים ציוד מתאים יבוצע לפי

השלבים הבאים:

19.2.1 הפשרת הבשר הגולמי תיעשה בקירור. חבילות הבשר

יוצאו יופשטו מאריזתן המקורית ויסודרו ע"ג כלי

קיבול לנוזלי הפשרה בחדר ההפשרה (בטמפ' עד 4 +

מ"צ).

19.2.2 הכנה לבישול – הבשר יוצא מחדר הקירור לשולחן

בהדרגה, בהתאם לקצב ההכנה ויועבר ללא השהייה

לטיפול בחום.

19.2.3 טיפול בחום – ייעשה בתהליך רצוף.

19.2.4 המזון המבושל המצונן יאוחסן עד ליום למחרת

במקרר במזון מוכן כאשר הבשר מכוסה היטב ורשום

- עליו תכולתו ומועד בישולו. המזון יוחזק במקרר עד למחרת היום, מועד חימום הבשר מחדש.
- 19.2.5 רוטב – יש לצקת למיכלים בהם עומק הנוזל לא יעלה על 15 ס"מ ולהכניס לקירור.
- 19.2.6 ביום הצריכה, סמוך לארוחה, יוצא הבשר בהדרגה מקירור לפריסה וחיתוך בהתאם לקצב העבודה, והמנות תסודרנה בתבניות.
- 19.2.7 במהלך הפריסה / החיתוך למנות תושלם הכנת הרוטב "עיבוי" והרתחתו. את הרוטב יש לצקת על מנות הבשר בתבניות ולהכניסן מיד לחימום בתנורים שחוממו מראש.
- 19.2.8 חימום חוזר – הבשר יחומם לדרגת רתיחה וישמר בטמפרטורה זו 20 דקות לפחות.
- 19.2.9 שמירה בחום - לאחר החימום בטמפ' רתיחה יוחזק הבשר בחום מעל 70 + מע"צ עד לגמר ההגשה.
- 19.2.10 חלוקה – הוצאת הבשר בחימום לחלוקה תיעשה בהדרגה לפי קצב ההגשה.
- 19.3 מטבחים מבשלים המנפקים את המזון, באחריותם לבצע עד כלל השלבים הרשומים בסעיף הקודם. ניפוק המזון ממטבחים אלו יתבצע בטמפ' גבוהה מ-70 + מע"צ.
20. תנאי תברואה להובלת מזון
- 20.1 המזון יאוחסן בגסטרונומים מתאימים או בכלי קיבול אחרים כשהם מכוסים בנייר פרגמנט ונייר אלומיניום שמעליהם מכסה אטום לשמירה ומניעה שפיכת נוזלים.
- 20.2 הגסטרונומים יכנסו לתוך מיכלי בידוד ("טרמופורטים") השומרים על הטמפ' לאורך זמן.
- 20.3 מיכלי הבידוד יהיו נקיים ותקינים, ובעלי מכסים הנסגרים כשורה.
- 20.4 מיכלי הבידוד ינוקו מידי יום משאריות המזון, ביחידה המקבלת (מטבח מחמם) במידה ואינם מוחזרים באותו היום למטבח המבשל. ובמטבח המבשל במידה והם חוזרים באותו היום.
- 20.5 בעת העמסת והובלת המיכלים יוקפד על הפרדה בתוך המיכלים וביניהם יוקפד על הפרדה בין מזון חם וקר.
- 20.6 רוטב ישונע בכלי נפרד תוך שמירה על הכללים הנדרשים.
- 20.7 עוגות ודברי מאפה יארוזו בכלי קיבול סגורים ונקיים.
- 20.8 הרכב יישטף מידי יום במים ובדטרגנטים מאושרים.
- 20.9 שינוע המזון יהיה בהתאם לתקנות משרד הבריאות.

20.10 טמפרטורת הובלת המזון :

20.10.1 מאכלים המוגשים חמים, יובלו ויוגשו בטמפ' של 70 מע"צ לפחות.

20.10.2 מאכלים המוגשים קרים, יובלו ויוגשו כשהם בטמפ' של 5 מע"צ לכל היותר.

20.10.3 הובלת מזון קפוא בטמפ' של 18 – מ"צ לפחות.

20.11 רכבים להובלת מזון :

20.11.1 יהיו רכבים מסחריים בעלי רישיון עסק להובלת מזון.

20.11.2 הרכבים יהיו סגורים ובעלי קיבול מספיק לקליטת כל מיכלי המזון שעל היחידות לקבל.

20.11.3 ברכב שמוביל מזון אין להוביל כלל מוצרי נפט, חומרי הדברה, חומרי ניקוי או כל מוצר כימי אחר או מוצר המדיף ריח.

20.11.4 לא יאושר לשימוש רכב המוביל חומרים כימיים, בעלי חיים או כל הובלה שעלולה לסכן את בריאות השוטרים בשעות בהם אין הוא עוסק בהובלת מזון.

20.11.5 בעת הובלת המזון, לא תובל כל אפסניה אחרת או/ו נוסעים. והוא יועד במהלך נסיעה זאת להובלת מזון בלבד !

20.11.6 בעת הובלת מזון יש להגיע אל היחידה בדרך הקצרה והמהירה וללא כל עיכובים.

20.12 מזון בשיטת "בשל צנן" ישונע ברכב ייעודי בטמפרטורות תקניות, במקרה של רכב קירור יבוצע השינוע תוך עמידה בת"י 1291 – רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת או ברכב ייעודי באמצעות ארונות חימום.

20.13 בנקודות הקצה ימולא טופס בקרת מזון מוכן משונע.

21. דרישות ממתקן הייצור והיצרנים במקרה של רכש מנה מוכנה קרה/חמה ואספקת מנות חמות למבצעים ומנות לאירועים.

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

21.2 הוצאת המזון ליחידות המשטרה תהיה לכל היותר משני מתקנים בעלי יכולת ייצור מוכחת.

21.3 למתקן מערך הבטחת איכות מוכח ומוכר במשך שנה לפחות : ISO9001: 2008 בתחום המזון ו/או G.M.P ו/או HACCP.

21.4 בכל מתקן קיים גורם האחראי על תחום הבטחת איכות.

- 21.5 ינוהל תיק מסודר בו רשומים שמות היצרנים/ספקים של פרודוקטים בצירוף רישיון יצרן/ייבוא, תעודת כשרות, תעודות ורישיונות של הבטחת איכות.
- 21.6 אספקת בשר, עופות ודגים יסופקו ע"י יצרנים מאושרים בעלי מנגנון הבטחת איכות מוכר במדינת ישראל ואישורי משרדי ממשלה הנוגעים: בריאות, חקלאות וניהול מערך הבטחת איכות מוכחת.
- 21.7 חלב על כל מוצריו וסלטים מצוננים ירכשו ויסופקו ממפעלים בעלי מערכת הבטחת איכות מוכחת.

22. דרישות מיקרוביאליות

- 22.1 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.
- 22.2 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.
- 22.3 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.
- 22.4 במסגרת תכנית הבטחת איכות של הזוכה, יבנה הזוכה 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.
- 22.5 בדיקות מיקרוביאליות תבוצענה במעבדה המוסמכת לביצוע אותן הבדיקות ע"י הרשות להסמכת מעבדות. קביעת ערכים לחריגות מיקרוביאליות במוצרי מזון ותכנית הטיפול בחריגות תוגדר בתוכנית הבטחת האיכות של הזוכה.
- 22.6 עבור כל חריגה מיקרוביאלית תפתח פעולה מתקנת בהתאם לנוהלי הבטחת האיכות, וידווח מיידית למשטרת ישראל/מדור מזון.
- 22.7 כל החריגות שתועדנה בתיק ייעודי וישמרו למשך שנה לפחות.
- 22.8 בהעדר תקן רשמי לחריגות מיקרוביאליות, להלן ההגדרות לפיהן תיקבע החריגה במשטרת ישראל:

- 22.8.1 ספירה כללית: עד 1000/ידיים או בסוּב משטח או ציוד ** (עד 10/סמ"ר) דיגום של 100 סמ"ר = 1000/סוּב.
- 22.8.2 ספירה של קוליפורמים: עד 100/ידיים או בסוּב משטחים או בציוד.
- 22.8.3 ספירה אשריכיה קולי (e.coli): פחות מ 10/ ידיים או בסוּב משטח או בציוד.
- 22.8.4 ספירה סטאפילוקוקוס אאוראוס: פחות מ 10/ ידיים או בסוּב משטח או ציוד.

תפריט ארבע שבועי

הנחיות לתפריט

1. דגשים לתכולת הארוחות:

להלן הצעות לפריטים מהם ניתן להרכיב תפריט. 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.

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

1.2 **גבינות** – לבנה, מלוחה, קוטג', צהובה, משולשת, מותכת, שמנת (באחוזי שומן שלא יעלו על 5%), גבינות רכות עם תוספות (ב-5% שומן נמוכים) וכו'.

1.3 **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, סטיק בקר, בקר מסי' 5-6-4, בקר מסי' 3-10.

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

2. **תוספת פחמימות:**

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

הצעות למגוון פחמימות משולבות:

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

אוריז : אוריז מלא, אוריז בר, יסמין לבן, אוריז עגול.
פסטה : פתיתים, ספגטי, כונכיות, מקלוניים חלולים, איטריות רחבות, איטריות דקות, עלי לזניה, רביולי.
דגנים : קוסקוס/מלא, בורגול, כוסמת, קינואה, דגנים מעורבים, חיטה, כוסמת.

3. **מנות צמחוניות/טבעוניות:**

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

הצעות למגוון מנות צמחוניות:

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

4. **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 צלויה, קישואים, דלעת, קלחי תירס, בטטה, כרוב מגידול מיוחד ללא חרקים 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.

5. **סלטים, לדוגמא:**

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

הצעות למגוון סלטים:

ירקות טרי, סלט פיטריות, חומוס, טחינה, עגבניות שרי ברוטב, טורקי, קולסלו, סלט עלים (עלי תרד, עלי ביבי, עלי מנגולד, עלי רוקאט), סלק אדום, סלט חסה, מלפפונים עם שמיר, כרוב לבן עם גזר, קולורבי, חציל טבעי, חציל מטוגן פקנטי, חציל במיונז, חציל בטחינה, קוסקוס עם ירקות, גזר מזרחי, גזר מתוק מגורד, וולדרוף, פלפל חריף קלוי,

גזר צימוקים ואננס, קישואים בויניגרט, קישואים, ניסוואז, קוביות
עגבניות עם שום ופלפל חריף, טבולה בורגול, פלפל קלוי צבעוני, צנון + גזר
במיון, חציל מזרחי, מטבוחה, כרוב שוודי אדום, אבוקדו, רוסי תפוז, א,
קינואה + ירקות, חיטה + צימוקים ובצל.

6. מ ר ק י ס, לדוגמא:

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

הצעות למגוון מרקים:

ירקות, בצל, אפונה, שעועית, עדשים, עגבניות, פיטריות, סלרי, תפוז, א,
חומס, מיניסטרונ, דלעת, קישואים, כרישה, סולת, גזר + עדשים, גריסים,
חיטה.

דגשים לתכולת הארוחות:

1. להן טבלת "שלד" לצורך הכנת תפריט ארבע שבועי.
2. בהמשך מוצגות הצעות לתפריט מהן ניתן להרכיב תפריט ארבע שבועי
מגוון.
3. 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.

ערב שבת- תפזורת	יום ה'	יום ד'	יום ג'	יום ב'	יום א'	סוג המנה	
						מרק	
						בקר	מנה בשרית
						עוף/ הודו	
						דגים	
						מנה צמחונית/טבעונית	
						1	תוספת עשירה בפחמימות
						2	
						ירק חם	
						1	סלט ירקות
						2	
						3	
						4	
						סלט מורכב	
						1	סלט ספק (מוכן)
						2	
						3	
						קינוח	

תפריט משטרה 1 – המלצה בלבד

סוג המנה	יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת- תפוזרת
מרק	עגבניות	גריסים	ירקות עשיר	אפונה	תירס	מרק עוף עם נטיפי ביצים
מנה בשרית	בקר	גולש בקר נוסח הבוקרים	בקר ברוטב ברביקיו	פלפל ממולא בבשר בקר	בקר בסגנון שנחאי	-----
	עוף / הודו	כרעיים אסטרזאי	שיפודי פרגית	שוקיים בסויה ודבש	רצועות עוף סיני פיטריות	עוף צלוי
	דגים	חזה הודו בנוסח סיני	חזה הודו ברוטב פטריות	חזה הודו בטמפורה	שיפודי הודו בגריל	פופייט הודו ממולא בפטריות ובשר בקר
מנה צמחונית/טבעונית	קציצות דלעת ופתיתי סויה	פילה נסיכה אפוי עם ירקות	קציצות דגים ברוטב פיקנטי	פילה סלמון עם עשבי תיבול	פילה מרלזזה מטוגן	מנה ראשונה חריימה נסיכת הנילוס
תוספת עשירה בפחמימות	1	אורז לבן מוקפץ עם ירקות שורש	מגידרה	אורז לבן עם בצל ועשבי תיבול	אורז אשפולב	אורז לבן עם שקדים וצימוקים
	2	בורגול עם ירקות	דואט תפוח אדמה ובטטה בתוספת בצל	פסטה מלאה ברוטב עגבניות	פתיתים עם עדשים ובצל	קוסקוס משולב
ירק חם	שעועית ירוקה מוקפץ בסגנון אסייתי		אנטיפסטי בתנור	אפונה וגזר	במיה ברוטב עגבניות	ירקות מאודים קישואים, גזר, דלעת, סלרי וחומוס
סלט ירקות	1	ירקות ישראלי עם פטרוזיליה ושבבי בצל סגול	סלט ישראלי כרוב לבן, כרוב אדום, מלפפון, גזר, עלי נענע	סלט עגבניות עם פלפל חריף	סלט שורשים סלק, גזר, קולרבי חי בתחמיץ ותפוי"ע גרנד	חמוצים יפני
	2	סלט חמוצים יפני	שומר עם פלפל אדום	סלק חי בתיבול לימוני	גזר עם צימוקים	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	סלט חסה ממיוזה עם עגבניות שרי בויניגרט שום
סלט מורכב	4	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה
		קינואה עם צימוקים	טבולה	עדשים שחורים עם בצל סגול,	תירס מקסיקני	כבד צמחי עם חציל

וקישואים	בעשבי תיבול ושמן זית		פטרזייליה, פלפל אדום, שמן זית ולימון				
חומוס מסבחה	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס בתוספת טחינה	חומוס טבעי	חומוס עם לימון חריף ושמן זית	חומוס עם גרגירי חומוס	1	סלט ספק (מוכך)
מטבוחה משודרגת	טחינה לבנה	טחינה עם פטרזייליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרזייליה	טחינה לבנה	2	
סלט סלק משודרג עם לימון וכמון	כרוב כבוש	חצילים פיקנטי	גזר מרוקאי	מטבוחה	סלט חצילים קלוי	3	
עוגת קראנץ'	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה		קינוח

יש להוסיף : סחוג / קטשופ / מיץ לימון / שמן זית / רטבים לייט (אלף האיים, שום שמיר, ויניגרט)

שניצל ושניצל סויה ישמרו במקפוא לסועדים אשר אוכלים רק מוצר זה

ביום שישי יוגשו חלה ויין לקידוש

תפריט משטרה 2 - המלצה בלבד

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת - תפזורת
מרק		מרק בצל	מרק אפונה	שעועית בשילוב שעועית לבנה ואדומה	מרק חרירה	צח עם אטריות	מרק עדשים ירוקות בניחוח כמון
מנה בשרית	בקר	רצועות בקר ברוטב סצ'ואן	קדרת בקר עם ירקות שורש	נתחוני בקר עם פלפלים	סטייק אסטרזי	גולש בקר ברוטב פטריות	סופריטו כתף בקר
	עוף/ הודו	שוקיים ברוטב ברביקיו	כרעיים עוף ברוטב פטריות	עוף שלם בגריל בתיבול קטשופ, סויה וגיינג'ר	סטייק פרגית ללא עצם על האש	רבע עוף ממולא באורז ופטריות	בלוטין שורי עוף ממולא בפטריות שמפניון ועשבי תיבול
		שיפודי הודו בגריל	חזה הודו בגריל עם פלפלים מוקפצים	שווארמה הודו מוקפצת עם בצל	נתחי הודו על הגריל בסגנון מזרחי	שניצל הודו עם שומשום	-----
דגים	פילה סלמון עם עשבי תיבול	פילה מרלזזה מטוגן	חריימה נסיכה	אמנון ברוטב לימון בעשבי תיבול	בקלה צעיר עם ירקות מוקפצים	מנה ראשונה : פילה סלמון בגריל עם עשבי תיבול	
מנה צמחונית/טבעונית		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 סבוי – חביתיות ירק פרסיות
תוספת עשירה בפחמימות	1	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
	2	פתיתים מלאים וירקות	פסטה ברוטב עגבניות	בורגול עם בצל מטוגן ועשבי תיבול	קוסקוס מלא	דואט תפוח אדמה בטטה עם רוזמרין	גולש תפוזים עם פלפל שומה
ירק חם		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
סלט ירקות	1	ירקות עם שבבי גזר	ירקות עם כרוב סגול	ירקות קצוץ	ירקות ישראלי עם בצל	ירקות קצוץ עם פטרוזיליה	פרוסות חציל בויניגרט
	2	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
	3	סלט שעועית ירוקה	סלט שומר עם זרעי כמון	סלט טרשי דלעת פיקנטית	סלט כרוב אדום חמוץ מתוק	סלט חסה עם פלחי תפוז	סלט עגבניות עם פלפל חריף

מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מוקפץ עם סלרי	
מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	4
סלא תפוחי אדמה עם שמן זית וחמוצים	סלט עדשים שחורים וקוביות בטטה	תפוח אדמה בסגנון רוסי	וולדרוף עם שמנת צמחית	ירקות וגרגירי חומוס בצל סגול ברוטב טחינה	קינואה עם אפונה נענע וחמוציות	סלט מורכב	
חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס טבעי	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס עם לימון חריף ושמן זית	חומוס טבעי	חומוס עם גרגירי חומוס	סלט ספק (מוכך)	1
טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	סלט ספק (מוכך)	2
מטבוחה משודרגת	חמוצי הבית	פלפלים בתחמיץ	גזר מרוקאי	חצילים יווני	מטבוחה	סלט ספק (מוכך)	3
עוגת קראנץ'	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	קינוח	

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 - המלצה בלבד

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת - תפוזרת
מרק		מרק כתום בטטה דלעת גזר	מרק עדשים ירוקות בניחוח כמון	מרק חומוס חמצמץ בסגנון מרוקאי	צח עם קרוטונים	מרק תפוחי אדמה ושמיר	מרק ירקות ברנאז בתיבול פטרוזיליה ועגבנייה קונקסה
מנה בשרית	בקר	גולש הונגרי	סטייק בקר ברוטב פטריות	פלפל ממולא בבשר בקר	צלי בקר עם פירות יבשים	אסאדו בקר ברוטב ברביקיו	_____
	עוף/ הודו	כרעיים עוף ברוטב זיתים	שיפודי פרגית על הגריל	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
		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
	דגים	נסיכה ברוטב פלפלים	פילה סלמון בגריל עם עשבי תיבול	אמנון שלם אפוי בתנור	סול מטוגן	פילה אמנון ברוטב ציילי וסויה	מנה ראשונה : נסיכה ברוטב אוריאנטלי
מנה צמחונית/טבעונית		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
תוספת עשירה בפחמימות	1	אורז צהוב	אורז לבן עם שבבי שקדים	אורז עם אפונה וגזר	מג'דרה	אורז עם עשבי תיבול	אורז עם תירס ושמיר
	2	בורגול עם בצל מטוגן	קוסקוס מלא	חיטה עם עדשים חומות	תפוחי אדמה עם בצל ורוטב ציילי מתוק	פסטה מלאה ברוטב פסטו	תפוז'א פראזין בתוספת טימין
ירק חם		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
סלט ירקות	1	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
	2	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
	3	סלט גזר ומלון עם נענע	כרוב וגזר בתחמיץ	חסה עם רוטב שום	סלט כרוב לבן עם קארי ופטרוזיליה	סלט ירקות פטוש	חמוצים פיקלס
	4	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה

סלט מורכב	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 מעוזקה
סלט ספק (מוכן)	1	חומוס טבעי	חומוס בתוספת טחינה	חומוס עם גרגירי חומוס ושמן זית	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס טבעי
	2	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה לבנה	טחינה ירוקה
	3	כרוב כבוש	חציל פיקנטי	מטבוחה	מטבוחה	מטבוחה משודרגת
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

תפריט משטרה 4 - המלצה בלבד

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת - תפוזרת
מרק		אפונה	צח עם קרוטונים	עגבניות ואורז	עדשים כתומות וירקות	מינסטרונה	מרק עוף תימני עם תפוז"א וחוייג'
מנה בשרית	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/ הודו	עוף שלם בגריל עם לימון כבוש	שניצל עוף מצופה פירורי לחם ושומשום	כרעיים עוף עם עגבניות ובצל	רבע עוף שלם ממולא בבורגול ובצל		רבע עוף עם תחתיות ארטישוק ברוטב חמוץ מתוק
	דגים	חזה הודו ברוטב פטריות	פיקטה מילנז (2 יחידות למנה)	חזה הודו פרוס ברוטב סויה ודבש	סטייק הודו בגריל	שווארמה הודו בסגנון מזרחי על הגריל	-----
מנה צמחונית/טבעונית		בקר	בקלה שלם שטוח	חריימה נסיכה	פילה סלמון עם חומוס ברוטב פיקנטי	אמנון שלם אפוי	מנה ראשונה : 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	פטוצייני עם עגבניות ובזיליקום	קוסקוס	גולש תפוז"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 וגינג'ר	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 (מוכך)	1	חומוס עם טחינה	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס עם לימון חריף ושמן זית	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס עם גרגירי חומוס
	2	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה
	3	כרוב כבוש	חציל פיקנטי	מטבוחה	מטבוחה	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

שאלון שביעות רצון מהארוחות המוגשות בחדרי האוכל המשטרתיים

שוטרת/ יקר/ה,

כחלק מתהליך בחינת מערך המזון במשטרה, הננו מעוניינים לקבל משוב על מידת שביעות רצונך מארוחות 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 אוכלת/ _____
2. תאריך _____
3. מספר ארוחות שאת/ה אוכלת/ת בממוצע בשבוע בתחנה: 1-2 / 3-4 / 5
4. 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	טעם המזון	5	4	3	2	1	0
2	מגוון המנות המוגשות - סלטים, מנות עיקריות (בשר, עוף, דג, צמחוני)	5	4	3	2	1	0
3	כמות המזון המוגשת	5	4	3	2	1	0
4	זמן ההמתנה בפס ההגשה	5	4	3	2	1	0
5	רמת הניקיון כלי הגשה וחדר האוכל	5	4	3	2	1	0
6	נראות המזון (אסתטיקה)	5	4	3	2	1	0
7	אדיבות והופעת עובדי חדר האוכל	5	4	3	2	1	0

5. נשמח לקבל רעיונות להתייעלות במערך המזון:
-
-

רשימת ציוד מטבחי

לצורך קבלת תמונה כוללת מצ"ב טבלה אשר מפרטת את הציוד המטבחי אשר מצוי במטבחי המחוז

תחנת נתיבות	תחנת אופקים	עיירות	תחנת שדרות	ימ"ר נגב	תחנת אשקלון	מרחב לכיש-אשדוד	תחנת דימונה	תחנת ערד	מחוז דרום	יואב	תחנת רהט	קריית גת	בית גוברין	מג"ב יד מרדכי	ציוד
1		1		1	1	2	1	1	2	2		1	3	1	ארון חימום נייד + שעון שבת
1	1	2	2		1	2		2	1	2	1	2	1		יח' חלוקה מחו' 4 תא'+מתקן עיטוש
1			1		1		1		1				2	2	יח' חלוקה מחו' 6 תא' + מתקן עיטוש
1	1						1	1	1		1		1		יח' חלוקה מקו' 4 תא'+מתקן עיטוש
	1									1			1		יח' חלוקה מקו' 5 תאים+ מתקן עיטוש
		1							1				1	1	יח' חלוקה מקו' 6 תא'+מתקן עיטוש חד צדדי
				1											כיריים אינדוקטיביים
			1	1						1					כיריים גז 1 להבה
	1		1							1			1	1	כיריים גז 2 להבות
2		1			1	1	1	1	1	1		1	3	1	כיריים גז 4 להבות
1		1		1	1	1		1		1		1	1		מדיח כלים גדול-55-60 סלים לשעה
			1					1			1			1	מדיח כלים קטן-30-35 סלים לשעה
						1			1						מדיח כלים תעשייתי 150-180 סלים לשעה
		1							1	1			5		מחבת טיגון אל חלד חשמלית 70 ל'

תחנת נתיבות	תחנת אופקים	עיירות	תחנת שדרות	ימ"ר נגב	תחנת אשקלון	מרחב לכיש - אשדוד	תחנת דימונה	תחנת ערד	מחוז דרום	יואב	תחנת רהט	קריית גת	בית גוברין	מג"ב יד מרדכי	ציוד
						2									מחבת טיגון אל חלד חשמלית 90 לי'
									1					1	מחבת טיגון אל חלד חשמלית 120 לי'
		1						1	1	1			1		מכונה חשמלית לחתוך ירקות 50 לי'
		1		1											מכונת קילוף תפוח אדמה 30 ק"ג
		2		1	1	1				1			1	1	מכשיר חשמלי לחיתוך ירקות
1		2			1	1		2	1	1					מכשיר טיגון חשמלי
1		2		1						1	1	1	1	1	מצלית חשמלית
												2			מקפיא דו רחבי
1	1	5	1			2	1	2				4	2	7	מקפיא חד רחבי
		1	1	1		1		1		2					מקרר ארון דו רחבי
									3						מקפיא גלידה שוכב
															מקרר דלפק נירוסטה 180/70/85
6	1		4		1	4	1	4	3	3	1	2	4	1	מקרר חד רחבי תעשייתי
															מקרר חשמלי 2 דלתות
			1								1				מקרר חשמלי 3 דלתות
				1	1			1			1				מקרר מקפיא
											1				מקרר מקפיא 1 דלת
								1							מקרר עגלות חד רחבי
						1									מקרר עגלות תלת רחבי
				1											מקרר שתי דלתות תעשייתי

תחנת נתיבות	תחנת אופקים	עיירות	תחנת שדרות	ימ"ר נגב	תחנת אשקלון	מרחב לכיש - אשדוד	תחנת דימונה	תחנת ערד	מחוז דרום	יואב	תחנת רהט	קריית גת	בית גוברין	מג"ב יד מרדכי	ציוד
1						1			1	1					מתקן גלישה אוטומטי + התקן שבת
				1											מתקן חמום אוכל חשמלי 4 תאים
									1	1					סיר בישול אל חלד חשמלי
1		1	1			1		1				1	5	2	קומביסטימר 10 תבניות
					1	1			1	1				1	קומביסטימר 20 תבניות
															קוצץ ירקות תעשייתי
	1	1						1					1		תנור אפיה חשמלי אל חלד 2 תאים
						1			1						מערבב מטבח חשמלי 5 ל'
		1											1		טוסטר תעשייתי
18	6	24	14	11	10	23	6	15	10	20	6	14	32	20	סכום כולל

