

מפרט

**למכרז 31/2025 - מתן שירותי הסעדה במרחב
אילת**

**משטרת ישראל - מדור מזון
ושירות בתי הסוהר - ענף מזון**

1. כללי

1.1. הגדרות

"הזוכה" - החברה / הזוכה במכרז זה, אשר יתן שירותים למשטרת ישראל ושירות בתי הסוהר ע"פ תנאי מכרז זה.

"הגופים" – משטרת ישראל ושירות בתי הסוהר.

"מטבח מבשל" - מטבח בו מבוצעים תהליכי עיבוד המזון ובישולו.

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

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

"שעון בקרת מתכלכלים" – מערכת ממוחשבת לבקרת מתכלכלים. המערכת פועלת באמצעות מסוף המוצב בכניסה לחדר האוכל שבו על כל שוטר / סוהר להעביר את תעודת המינוי אשר ברשותו.

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

"מרחב אילת" – אחד משלושת המרחבים של מחוז הדרום של משטרת ישראל. גבולות המרחב: הגבול המזרחי ממערב מנחם בגין (טאבה) ועד ק"מ 101 (פונדק 101), הגבול הצפוני כביש 13 מפונדק 101 דרך צומת ציחור ועד הר שגיא, הגבול המערבי מהר שגיא ועד אילת.

"שירותי הסעדה במרחב אילת" – תפעול כוח אדם, ייצור ואספקת מזון למערך ההסעדה במרחב אילת עבור מטה מרחב אילת, תחנת אילת, מג"ב אילת, בית מעצר אילת השייך לשב"ס ושוכן במתחם מטה מרחב אילת. כמו כן אספקת ארוחות לבית משפט השלום באילת (אספקת ארוחות חמות לסגל וכריכים לעצורים).

"מפעל מזון"-מפעל אשר מכין מזון מוכן להגשה מחוץ למקום הכנתו.

1.2. השירות הנדרש:

- 1.2.1. **הגופים** מבקשים לקבל הצעות מחיר שירותי הסעדה במרחב אילת.
- 1.2.2. יצוין כי המטבח המבשל נמצא במבנה מטה מרחב אילת והינו מטבח מבשל אשר פועל בתנאי קסרקטין.
- 1.2.3. הזוכה יהיה אחראי להסעדה. במסגרת זו יתפעל הזוכה את כוח האדם אשר יוצב על ידו בהתאם לדרישות המכרז; ידאג לייצור המזון, בהתאם לתפריט, לכמויות ולארוחות; לשינוע המזון לבית משפט השלום באילת (עבור סגל שב"ס והעצורים), וידאג לאספקת חומרי הניקוי ולניקיון כמפורט במסמכי מכרז זה.

2. מסמכים ישימים

- 2.1 חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015
- 2.2 חוק רישוי עסקים, התשכ"ח – 1968, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 2.3 צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג – 2013 או כל דין אחר אשר יבוא במקומו.
- 2.4 תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב – 1972, וכן התוספות והתיקונים לתקנות הנ"ל, או כל דין אחר שיבוא במקומם.
- 2.5 מפרט אחיד לפריט רישוי 4.2 ב'.
- 2.6 מפרט אחיד לפריט רישוי 4.2 א'.
- 2.7 מפרט אחיד לפריט רישוי 4.6 ד' – מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם: הובלתו, הפצתו או חלוקתו.
- 2.8 ת"י 1145 – "סימון מזון ארוז מראש" (מהדורה אחרונה).
- 2.9 ת"י 5113 – "חומרי פלסטיק, ומוצרי פלסטיק הבאים במגע עם מזון ומשקאות" (מהדורה אחרונה).
- 2.10 ת"י 1291 – "רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת" (מהדורה אחרונה).
- 2.11 פקודת הבטיחות בעבודה (נוסח חדש), התש"ל 1970.

3. למפרט זה מצורפים הנספחים הבאים:

- 3.1 נספח א' - התחייבות הזכייין לטיב המוצרים.
- 3.2 נספח ב' - דרישות תברואת מזון מחברות הסעדה אזוריות הפועלות במטבחי "משטרת-ישראל".
- 3.3 נספח ג' - הנחיות לתפריט ארבע שבועי.
- 3.4 נספח ד' - דוגמה לשאלון שביעות רצון.
- 3.5 נספח ה' - רשימת ציוד מטבחי.

פרק א'

כלכלת שוטרים וסגל שב"ס במרחב אילת

4. מאפייני המטבח במכרז

4.1 מאפיינים כלליים:

4.1.1 המכרז עוסק במתן שירותי הסעדה במרחב אילת אשר במחוז דרום של משטרת ישראל.

4.2 מספר מנות משוער לפי ארוחה

יובהר, כי האומדן מתבסס על ביצועים ממוצעים בפועל, אולם אין בו כדי לחייב את הגופים, אשר רשאים לדרוש מהזוכה הפחתה ו/או הוספה של מספר המנות.

הערות	ערב			צהריים			בוקר			אוכלוסייה	מס"ד
	אומדן כמות מנות יומי										
	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה	ש	ו	א-ה		
	35	35	17	35	35	92	0	0	0	שוטרים במרחב אילת	1
	6	6	6	6	10	21	0	0	0	סגל שב"ס בחדר האוכל	2

5. זמני ארוחות, תפריטים והרכב הארוחות

5.1 כללי :

5.1.1 הזוכה מתחייב להציג לגופים את התפריטים שיוצעו על ידו ויאשרו ע"י הגופים בהתאם לשיקול דעתם, תוך שבועיים ממועד קביעתו כזוכה. התפריטים יהיו מבוססים על העקרונות המפורטים במסמך זה.

5.1.2 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 בארוחות הבוקר והערב ומעדני חלב בארוחות בוקר וערב.

5.1.3 הזוכה רשאי להגדיל את מגוון הבחירה, אך אינו רשאי להקטין.

5.1.4 יובהר כי כל הוצאות השינוע והתפעול יחולו על הזוכה.

5.2 זמני ארוחות

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

5.2.1 ארוחת צהריים - 13:30 – 11:30. נציג יחידת המשטרה (ק' את"ל מרחב אילת, רמת"ל,

מפקח הסעדה או מי מטעמם) יהיה רשאי להוסיף חצי שעה לפני ו/או אחרי הזמן הנקוב

לצורך מתן מענה למספר רב של סועדים אשר לא מאפשר לתת מענה ראוי, עקב פער במספר מקומות ישיבה).

5.2.2. ארוחת בוקר - כיום לא מוגשת ארוחת בוקר בחדר האוכל. משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות לדרוש פתיחת חדר אוכל באופן קבוע בתאום לוחות זמנים עם הזוכה או שתידרש אספקת ארוחות לשטח על פי הצורך בהתראה של 5 ימים מראש.

5.2.2.1. במידה וידרש לפתוח את חדר האוכל, זמני הארוחה הינם - 08:00 – 05:00

נציג היחידה יהיה רשאי להקדים, אך לא לאחר את מועד הפתיחה עד 30 דקות. סה"כ זמן הפתיחה יהיה 75 דקות).

5.2.3. ארוחות ביניים – לשוטרי 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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 שעות קיץ. או חצי שעה לאחר צאת השבת/חג ע"פ שעות חורף.

5.2.6. הזוכה יידרש לתפעל את חדר האוכל בימי שישי, שבת, ערב חג וחג לצורך הגשת ארוחות לתורנים ולעצורים בבית מעצר אילת.

5.2.7. הגופים שומרים לעצמם את הזכות לשנות את זמני הארוחות הנ"ל, לרבות הצורך למתן שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המצוינים לעיל כפי שיידרש ע"י הגופים ועל פי צרכיהם.

5.2.8. במקרים מסוימים וע"פ שיקולי הגופים, יהיו רשאים לדרוש תפעול חדר האוכל ביום העצמאות, ימי שבתון כמו יום בחירות וארוחות בוקר וערב גם בחדרי אוכל גם לשוטרים, סוהרים ועצורים אשר אינם בתנאי קסרקטין. יובהר כי הרשימה אינה רשימה סגורה.

5.2.9. יובהר, כי תתאפשר ליחידה גמישות בשיתוף הזוכה, לשינוי שעות הגשת הארוחות ובהתאם למאפייני הפעילות. יתכנו מקרים נקודתיים, במבצעים מיוחדים, בהם תידרש פתיחת חדר אוכל בשעות לא שגרתיות.

5.2.10. בכל מקרה של בקשת משטרת ישראל לספק שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המוגדרים במכרז (שעות וימים שונים) כמוגדר בסעיף "מספר מנות משוער לפי ארוחה" למפרט וככל ועל הזוכה יחולו הוצאות נוספות (כוח אדם ושינוע), ישופה הזוכה בהתאם לקבוע בסעיף התמורה במסמכי המכרז.

5.3. עקרונות מנחים לקביעת תפריט - פריטי מזון ומספר סוגים להגשה בכל ארוחה

5.3.1. ארוחת בוקר בחדר האוכל

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, תחליף גבינה צהובה טבעונית (ע"פ דרישה)
3	גבינות רכות	2 סוגים בכל יום	100 גרם לסועד	גבינה לבנה/קוטג' גבינה בטעם, תחליף גבינה רכה טבעונית (ע"פ דרישה). גבינה רכה מ-3% ולא יותר מ-5% שומן
4	ירקות טריים	4 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	4 סוגי ירקות טריים מתוכם חובה 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 יהוו את ה-30% הנותרים.
9	שתייה חמה	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ביניהם קפה שחור, קפה מגורען, תה, נס קפה (מותג איכותי), חלב 3% ומשקה סויה ו/או משקה שיבולת שועל ו/או משקה שקדים. חופשי בהתאם לצריכה
10	מעדנים/יוגורט/ יוגורט בטעמים/ 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 בהתאם לצריכה	בחורף, בהתאם לדרישת היחידה
13	דגני בוקר מסוגים	1 סוג	חופשי	מידי יום בתוספת חלב

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
	שונים עשירים בסיבים תזונתיים		בהתאם לצריכה	
14	רטבים ותבלינים באריזה אישית וחמוצים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מן הסוגים הינו רוטב "לייט", בנוסף סחוג / פלפל חריף, מיץ לימון, מגוון סוגים משתנה ברמה יומית: טחינה, שמן זית כתית מעולה, קטשופ, חרדל, ווינגרט, רוטב שום וחמוצים, זיתים.
15	מאפה אישי	2 סוגים	100 גרם	בטעמים שונים: שוקולד, קינמון, פרג, גבינה (אין אפיית חלבי חם במטבחי משטרת ישראל). פנקייק יוגש לפחות פעם בשבוע

5.3.1.1. הגופים יהיו רשאים להזמין מהזוכה באגטים עם המרכיבים המופיעים במס"ד 4-1

על פי בחירת היחידה + פחית שתייה 330 מ"ל, של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך.

5.3.1.1.1. הבאגטים יהיו כחלופה מלאה או חלקית לארוחת הבוקר, על פי דרישת היחידה בתאום לפחות 24 שעות מראש עם הזוכה.

5.3.1.1.2. הבאגטים יארזו באריזה אישית באופן הניתן לשינוע מחוץ לחדר האוכל.

5.3.1.1.3. התמורה עבור הארוחה בתצורה זו תהיה עפ"י הצעת המחיר לארוחת בוקר.

5.3.2. ארוחת צהריים בחדר 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	מנות צמחוניות וטבעוניות - כמות חלבון של 17 גרם לפחות לכל 100 גרם מנה משקל מנה של לפחות 250 גרם בעלי כנף עם עצם - לפחות 250 גרם לאחר בישול או צלייה (כולל עור ועצמות) עוף/הודו/בקר ללא עצם - לפחות 180 גרם	1. המנות העיקריות יהיו מנתחים שלמים לא מעובדים. 2. לא יוגשו כנפיים. 3. מנה צמחונית וטבעונית תהיה שונה מחומר הגלם מתוספת הפחמימה שמלווה את הארוחה. המנה תכיל כמות חלבון מלא הדומה למנת בשר לדוגמא: פשטידת ירק עם קטניות, קציצות ירק עם קטניות, לזניה מפתיתי סויה, תחליפי בשר מסויה כגון מוקפץ, שווארמה,

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
			ללא רוטב ותוספות	טופו, סייטן. מנה צמחונית – שקשוקה, חביתת ירק.
			מנה בשרית הכוללת תוספות של פירורי לחם/בלילה - לפחות 200 גרם	4. מאפה ממולא יחשב מנה עיקרית בתנאי שיכול את משקל הבשר/צמחוני/טבעוני הנדרש
			מנת דג- לפחות 200 גרם נטו ללא רוטב, עור ועצמות	5. אחת לשבוע, בתאום עם היחידה, כלל המנות העיקריות, מלבד דגים, יהיו בסגנון גריל (פרגיות, חזה עוף, מרגז, צ'וריסוס, המבורגר, קבב) כולל המנות הצמחוניות והטבעוניות. 6. מנת דג- אחת לשבוע יוגש פילה סלמון נורווגי. לא מאושרת מנת סלמון עם עצמות.
	מנת שף	1 סוג אחת לשבוע	גודל מנת חלבון כמוגדר במס"ד זה	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 - "מנת מזון מהיר", יובהר כי אין הכוונה לארוחת צהריים שגרתית בחמגשית. המנה תוגש עם פחית שתייה של אחת מהחברות הבאות : קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך. על פי בחירת היחידה.
3	מנה עשירה בפחמימות	3 סוגים כשאחת מהן עשירה בסיבים תזונתיים	חופשי בהתאם לצריכה	חומרי גלם שונים חופשי בהתאם לצריכה. כמפורט : אורז לסוגיו, תפוז"א, 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, חצילים, גזר, שעועית ירוקה /צהובה, אפונה, במיה, דלעת, מיקס ירקות.
5	בר ירקות	7 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מגוון של ירקות, רטבים, קטניות, דגנים, ירקות קלויים וירקות מטוגנים.

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				<u>3-4 סוגי ירקות חיים כמפורט:</u> עגבנייה, מלפפון, כרוב לבן/סגול, פלפל במגוון צבעים, גזר, בצל, פטריות, פרוסות סלק. 1-2 ירקות אפויים כמפורט: אנטרסטי בטטה, חצילים, בצל, כרובית, כרוב, קישואים, שעועית ירוקה, פלפלים בצבעים 1-2 סוגי ירקות מטוגנים: פלפל חריף, חציל, כרובית, בצל <u>1-2 סוגי קטניות ודגנים כמפורט:</u> גרגירי חומס, בורגול, עדשים לסוגיהם, אפונת גינה, קינואה, תירס, שעועית, קרוטונים חופשי בהתאם לצריכה.
6	סלטים ממגוון ירקות חיים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	סלטים מירקות חיים מידי יום מתוכם עגבנייה ומלפפון לא מתובלים כסוג אחד.
7	סלט מורכב/מבושל	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	לדוגמא: סלט חצילים לסוגיו, טאבולה, סלק ותפוחי עץ, סלט בטטה ועדשים שחורות, סלט קוסקוס עם ירקות העונה, קינואה עם אפונה ונענע, תפוז"א בסגנון רוסי, סלט חיטה עם ירקות והדרים, תפוז"א ותירס, סלט אטריות אורז מוקפצות עם ירקות, ירקות שורש עם חמוציות ואגוזים
8	סלטים מוכנים מצוננים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מתוך הרשימה להלן: חומס, 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/לחמניות אחיד, לחם/לחמניה מקמח מלא, פיתות, באגט, לחם מחמצת, פרנה. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים. יוגש בסלסלות דקורטיביות +

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				ממרח עגבניות מיובשות / טפנד זיתים ירוקים/ טפנד זיתים שחורים
12	קינוח	1 סוג (פרי חובה) 3 פעמים בשבוע פרי + קינוח נוסף	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. לא כולל אשכולית ותפוז. ובנוסף יוגש לפחות שלוש פעמים בשבוע סוג קינוח אחר כגון עוגה, לפתן פירות, סלט פירות (לפחות פעם בשבוע), פירות 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 במטבחים מעל 50 מתכלכלים יוצע ע"י הזוכה מתקן עם ברז לשתייה ממותקת

5.3.2.1. מנת שף

5.3.2.1.1. 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/ צ'יקן טיקה מסאלה על מצע של אורז לבן וירקות אפויים (חלופה צמחונית- קוביות סויה על מצע של אורז לבן וירקות אפויים).

5.3.2.1.2. היצע פס ההגשה הבשרי, הסטנדרטי, יהא ללא שינוי, למעט הסרת הרכיב העיקרי הזהה לו בעמדת השף, ובהתאם לתפריט היומי כמוגדר במסמכי המפרט.

5.3.2.2. מנת "מזון מהיר"

5.3.2.2.1. 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 הסועדים ולספק בדרך זן חוויה של "מסעדה".

- 5.3.2.2.2. הגשת מנת מזון מהיר תתאפשר בכל ימות השבוע.
- 5.3.2.2.3. מלאי המנות בעמדת דוכן המזון המהיר- יחודש לאורך כל שעות הארוחה.
- 5.3.2.2.4. מנת המזון מהיר תוגש כחלק מפס ההגשה.
- 5.3.2.2.5. היצע פס ההגשה הבשרי, הסטנדרטי, יהא ללא שינוי, למעט הסרת הרכיב העיקרי הזהה לו בעמדת המזון מהיר ובהתאם לתפריט היומי כמוגדר במסמכי המפרט.
- 5.3.2.2.6. המנות יארזו במארזים מתאימים לנשיאה מחוץ לחדר האוכל.
- 5.3.2.2.7. להלן רשימת אופציות סגורה למנות מזון מהיר. למען הסר ספק, יובהר כי בכל יום יבחר הזוכה, בתיאום היחידה, אופציה שונה על בסיס המבחר שלהלן:
 - חומס עם בשר וסלט ירקות. חלופה צמחונית – חומס עם פטריות וצנוברים.
 - ביג בורגר (180 גרם) עם לחמנייה, ירקות חתוכים וצי'פס. חלופה צמחונית – בורגר צמחוני.
 - שניצל בבאגט/חלה עם צ'יפס ומגוון סלטים ורטבים.
 - שווארמה/ פרגית בלאפה/באגט עם צ'יפס ומגוון סלטים ורטבים.
 - "פיש אנד צ'יפס" – רצועות פילה דג מטוגנות עם צ'יפס רטבים וסלט.
- 5.3.2.3. לזוכה תינתן אפשרות להציע למדור מזון "מנות שף" ומנות מזון מהיר חליפיות שאינן כלולות ברשימה שלעיל ולהוסיף לרשימה הסגורה שלעיל לאחר אישור של מדור מזון.
- 5.3.2.4. למנת "מזון מהיר" תתווסף פחית שתיה- 330 מ"ל, של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך.
- 5.3.2.5. הגופים יהיו רשאים להזמין מהזוכה באגטים עם מנה בשרית/צמחונית + ממרח (חומס, טחינה) + חמוצים + סלט אישי (150 גרם) + פחית שתיה 330 מ"ל, של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך, על פי בחירת היחידה.
- 5.3.2.5.1. הבאגטים יארזו באריזה אישית באופן הניתן לשינוע ואכילה מחוץ לחדר האוכל.
- 5.3.2.5.2. מחיר הארוחה בתצורה זו יהיה עפ"י הצעת המחיר לארוחת צהריים.

5.3.3 ארוחת ערב בחדר אוכל

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,

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				לביבות תפוז/א/ירק, לזניה, פיצה פרווה, פסטה ברוטב עגבניות/ שמנת צמחית פטריות, פלאפל, פילה דג ברוטב. אחת מהמנות שתוגש תהיה צמחונית או טבעונית-ע"פ דרישה. ג'חנן ומלאווח יוגשו רק באישור מדור מזון ולא יותר מפעם בשבוע. ביום בו מוגש ג'חנן 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.
3	לחם/ מצות בפסח	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	לחם/לחמניות אחיד, לחם/לחמניה מקמח מלא, פיתות, באגט, לחם מחמצת, פרנה. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל 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) תחליף גבינות רכות/קשות טבעונית (ע"פ דרישה).
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
8	ממרח	2 סוגים ללא הגבלה	חופשי בהתאם לצריכה	חמאה או ממרח על בסיס שמן זית
9	שתייה חמה	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ביניהם קפה שחור, נס קפה, חלב, משקה סויה/משקה שיבולת שועל/ שקדים. חופשי בהתאם לצריכה
10	שוקו	פעמיים בשבוע	250 מ"ל	בימים שונים מאלו שנופק בארוחת הבוקר

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
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), אנטיפסטי ועוד
13	רטבים באריזה אישית	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מהם יהיה רוטב לייט

5.3.3.1. הגופים יהיו רשאים להזמין מהזוכה באגטים/ כריכים חמים עם המרכיבים המופיעים במס"ד 1,4-5,11 על פי בחירת היחידה + פחית שתייה 330 מ"ל, של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך.

5.3.3.1.1. הבאגטים/ כריכים חמים יארזו באריזה אישית (נייר פרגמנט ושקית נייר עם ציפוי אלומיניום פנימי) באופן הניתן לשינוע ואכילה מחוץ לחדר האוכל.

5.3.3.1.2. מחיר הארוחה בתצורה זו יהיה עפ"י הצעת המחיר לארוחת ערב.

5.3.4. ארוחת ביניים ולילה לשוטרים ולסגל שב"ס

5.3.4.1. ארוחות ביניים ולילה הינן אופציה והגופים רשאים לספק ארוחות אלו בדרך אחרת שלא דרך הזוכה, במקרה זה הארוחות לא יסופקו בחדר האוכל.

5.3.4.2. לא נדרש כוח אדם להגשת ארוחות אלה. המזון יוגש בתפזורת ועל פי 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 יהוו את ה-30% הנותרים
2	ממרחים פרווה מלוחים/ מתוקים	2 סוגים	40 גרם	לפחות שני סוגים כגון: חומס ו/או טחינה ו/או אבוקדו ו/או ריבה בטעמים שונים ו/או שוקולד ו/או חלווה ו/או ריבה וגיוונים מידי יום
4	שתייה חמה	2 סוגים	2 כוסות	2 כוסות לאדם לארוחה קפה שחור, נס קפה, תה / בימי החורף הזוכה ייתן גיוון של מרק
5	פירות/ ירקות	3 סוגים	2 יחידות	שלמים שטופים ומחוטאים

5.3.5. ארוחת ערב שישי (פס הגשה) / ערב חג (בהגשה מרכזית בשולחן) בחדר האוכל

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 בתפזורת חתוכים לא מתובלים (שניתן להרכיב מהם סלט) ו-2 סלטים מורכבים לפחות, כגון: כרוב סגול במיונז, כרוב וגזר בתחמיץ, סלט סלק, חצילים בטחינה, תירס מקסיקני, פלפלים חריפים מטוגנים, סלט שומר (בעונה), סלט פסטה
2	סלטים מוכנים מצוננים	4 סוגי סלטים	לדוגמא: חומס, טחינה, מטבוחה
3	מנת ביניים	1 סוג לסועד	דג ברוטב או דג מטוגן או מאפה ממולא אפוי
4	מנה עיקרית	3 סוגים	מנת בקר, מנת עוף ומנה אחת צמחונית, טבעונית - ע"פ דרישה בכל מטבח
5	מנה עשירה בפחמימות	2 סוגים	שתי תוספות לפחות חופשי לדוגמא: אורז, פסטה, 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 מבושל או תירוש בכשרות מהודרת שתאושר ע"י רבנות משטרת ישראל. בקבוק לעשרה סועדים.
9	שתייה קרה	חופשי בהתאם לצריכה	מים קרים, סודה, ותרכיזים רגיל ודיאט
10	קינח	2 סוגים	סוג אחד יהיה פרי, יתר הקינוחים ממגוון שונה כגון עוגה, לפתן פירות, סלט פירות, פירות יבשים, מלבי, קרטיבים, סורבה, קרמבו.
11	שתייה חמה	חופשי בהתאם לצריכה	קפה, תה

5.3.6. ארוחת צהריים ביום שבת / חג בחדר האכל

גודל המנה יהיה כמפורט בטבלת ארוחת הצהריים

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	הערות
1	תבשילי קדרה /חמין + ביצה קשה	1 סוג בכל ימות השנה	תבשילי קדרה/חמין המכילים תפוחי אדמה וקטניות/מאפה מלוח/ ג'חנון.
2	סלט ירקות חי + מורכב	6 סוגי סלטים	סלט מירקות טריים הכולל עגבנייה ומלפפון כבסיס + סלטים מוכנים מצוננים (חומוס, טחינה, מטבוחה, כרוב סגול במיונז) + סלט מורכב (כולל ירק ופרי/ גרעינים/קטניות). 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 יהוו את ה-30% הנותרים.
7	שתייה קרה	חופשי	מים קרים, סודה.
8	יין קידוש	1 בקבוק ל-10 אנשים	יין מבושל או תירוש בכשרות מהודרת שתאושר ע"י רבנות משטרת ישראל. בקבוק לעשרה סועדים.
9	קינוח	2 סוגים	סוג אחד יהיה פרי, יתר הקינוחים ממגוון שונה כגון עוגה, לפתן פירות, סלט פירות, פירות יבשים, מלבי, קרטיבים, סורבה, קרמבו.

- 5.3.7. הזוכה ידאג לקשט את המנות על פס ההגשה, הקישוט יהיה אכיל ויהווה חלק מהמנה (עשבי תיבול, ירקות קלויים, אגוזים למיניהם, חמוציות). מטרת הקישוט היא להבליט את המוצר ולקשט את פס ההגשה. אין לקשט יותר משלושה פריטים באותו קישוט. קישוט המנות על הפס יעשה לאורך כל הארוחה.
- 5.3.8. ככלל לא ינפקו לשבת וחג פריטי מזון אשר לא ניתן לחמם חימום ממושך (מעל 24 שעות).
- 5.3.9. כל הפרודוקטים והמוצרים הינם באחריות הזוכה.
- 5.3.10. **מענה טבעוני** – בכל הארוחות יינתן מענה טבעוני ע"פ דרישה.
- 5.3.11. בחודשים נובמבר- פברואר הקרים בהם ישנה סבירות לעלייה בדרישה למנות חמות, יש לוודא כי לא קיים מחסור במנות עשירות בפחמימות במסגרת אספקת המזון.
- 5.3.12. **אין לנפק מוצרים המכילים פול.**
- 5.3.13. **מוצרי בשר -**
- 5.3.13.1. בעלי כנף - חלקי עוף ממין בלבד סוג א' ובמשקלים הנדרשים בהתאם לטבלאות לעיל. לא ינופקו כנפיים במגוון המנות.
- 5.3.13.2. שניצל עוף/הודו - לפחות 60% נתח חזה פטם שלם, לא מעובד, רכיבים טבעיים בלבד.
- 5.3.13.3. חזה עוף/הודו - נתח חזה פטם שלם, לא מעובד, פרוס, רכיבים טבעיים בלבד.
- 5.3.13.4. קציצות עוף/בקר- לפחות 80% בשר עוף/בקר רכיבים טבעיים בלבד
- 5.3.13.5. מוצרי בשר מעובדים / קפואים ארוזים מראש - יכולו 17 גרם חלבון ל- 100 גרם מוצר ובהתאם להנחיות משרד הבריאות.
- 5.3.13.6. טיגון שניצל, צ'יפס ובשר על גריל (פלנצ'ה) יבוצעו במטבחי הקצה באישור מדור מזון.
- 5.3.14. 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.
- 5.3.15. בנספח "תפריט ארבע שבועי - הנחיות לתפריט" מוצגים ארבעה תפריטים לדוגמא וטבלת שלד לבניית תפריטים אשר יוצגו ע"י הזוכה לאישור מדור מזון.
- 5.3.16. בראש השנה ובחגים אשר נחגגים בסמוך לסוף שבוע בהם יהיו **שני ימי חג או שבת וחג ברצף**, על הזוכה לספק עבור ערב החג ו/או יום החג/שבת השני מנות קפואות בחמגשיות או בתפזורת ע"פ דרישת היחידה.
- 5.3.16.1. התמורה בגין הארוחה בה יוגש האוכל הקפוא תהיה זהה לארוחת חג רגילה.
- 5.3.16.2. לא ישולם לזוכה תשלום נוסף בגין שינוע המנות הקפואות למטבחים מבשלים.
- 5.3.16.3. זוכה אשר יש באפשרותו לנפק מנות באווירה מבוקרת, ניתן לספק במקום מנות מצוננות לטווח ארוך בהתאם לרישיון.

6. "ארוחת סלט"

- 6.1. הזוכה יתפעל "ארוחת סלט".
- 6.2. "ארוחת סלט" כוללת כלי הגשה מיוחדים דקורטיביים וכוח אדם מקצועי. עלות ארוחת הסלט הינה בהתאם להצעת הזוכה במכרז.
- 6.3. "ארוחת סלט" תורכב מהירקות אשר בבר הירקות הסטנדרטי כמפורט בטבלת **"ארוחת צהריים בחדרי אוכל"** כאשר תוצע למעוניינים קערת סלט גדולה ייעודית (נפח 1 ליטר).
- 6.4. 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.
- 6.5. הזוכה יידרש לתפעל את דוכן הבריאות בימים א'-ה' לשביעות רצון הסועדים.
- 6.6. "ארוחת סלט" תהיה אלטרנטיבה מלאה למנת חלבון הסטנדרטית המוגשת בחדר האוכל. למען הסר ספק, סועד אשר יבחר במנת "ארוחת סלט", לא יהיה רשאי לקחת מנת חלבון נוספת מפס ההגשה, **אך יהיה רשאי לקחת משאר פסי ההגשה הכוללים** – פחמימה, ירקנית, מרק, לחם וקינוח.
- 6.7. היצע פס ההגשה הבשרי, הסטנדרטי, יהא ללא שינוי ובהתאם למפרט הטכני.
- 6.8. מלאי המנות ב"ארוחת סלט" יחודש, ע"י הזוכה, לאורך כל זמן פתיחת חדר האוכל.
- 6.9. תהיה אפשרות ניפוק מנות "ארוחת סלט" בשיטת TAKE AWAY כאשר הסלט יוגש במארז מתאים לנשיאה מחוץ לחדר האוכל.
- 6.9.1. מארז ה-Take Away יהיה עשוי מיכל, שיחזיק בצורה יציבה את תכולתו. מארז הסלט יהיה מאושר למגע עם מזון ולא מאלומיניום.
- 6.9.2. המארז יכיל בנוסף לפריטי המזון: סכין ומזלג חג פעמי, מפית נייר, מלח ופלפל וקיסם אישי ארוז.

6.10. 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	100 גרם	לפחות 2 סוגים - פסטה, קוביות תפוז"א אפוי, תירס,

		עשיר בפחמימה	
		תוספת קטניות	
בורגול, קינואה, קרטונים אפויים			
לפחות 2 סוגים – שעועית לבנה, עדשים, גרגירי חמוס, אפונה ירוקה			
יוצעו 3 סוגי תוספת חלבון לסלט: נתחי חזה עוף/ טונה/ ביצה קשה/ בשרים קרים (בשרים לא מעובדים, אלא ע"ב נתח בשר סיב), מתוכם יבחר הסועד תוספת חלבון אחת או יסלב 2 תוספות כל עוד עומד במשקלים.	140 גרם	תוספת עשירת חלבון שניצל אמיתי או חזה עוף/ ביצה/ טונה	4
יוצעו לפחות 3 סוגי תוספות לסלט – קרטונים, זיתים, גרעינים קלופים (חמנייה, דלעת), זרעי פשתן, אגוזי מלך, חמוציות וכיו"ב	30 גרם	תוספת לסלט	5
גיוון מידי יום	160 גרם	פרי	6
מגוון של 4 סוגי רטבים (אחד לפחות לייט), כגון: שמן זית, מיץ לימון, וויניגרט, חרדל, אלף איים	60 גרם	רוטב באריזה אישית	7
ניתן לקחת מפס ההגשה	300 מ"ל	מרק	8

7. תפעול אטרקציות - מנת קינוח

- 7.1. הזוכה יפעיל אטרקציית קינוח פעם בחודש.
 - 7.2. מטרת האטרקציות הינה גיוון ושבירת שגרה.
 - 7.3. אטרקציית הקינוח תוגש בעמדה ייחודית, בולטת ומזמינה, הנפרדת מפס ההגשה.
 - 7.4. יובהר כי ביום בו תוגש אטרקציית קינוח, יוגשו בנוסף פירות כבשגרה.
 - 7.5. להלן רשימה סגורה לאטרקציית קינוח על פי חודשי השנה:
 - ינואר – מגוון של לפחות ארבעה סוגי בקלאוות שונות 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. ממגוון של לפחות 4 פירות שונים.
 - 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 לאחר אישור מדור מזון.

7.6. יובהר כי היחידה תוכל להוסיף הפעלת אטרקציה יותר מפעם בחודש, במקרה זה המינימום להזמנה הינו 30 מנות אטרקציה.

7.6.1. התשלום עבור תוספת "אטרקציה נוספת", יהיה בהתאם לתמחור המופיע בסעיף 25.18 למכרז וכנגד הזמנה מראש.

8. תוספות ייחודיות בחגים

8.1. 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- בנוסף לפירות בארוחת צהריים.
3	חנוכה	סופגניות, ספינג', לביבות אפויות – 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 צמחונית/טבעונית/ 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
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, בהתאם להזמנת היחידה ובתיאום מראש, יש לנפק חמגשיות או ארוחות בשריות מלאות כולל שתיה קרה וקינוח. התשלום עבור חמגשיות יהיה בהתאם לסעיף 25.18 במסמכי המכרז ועבור ארוחה בשרית על פי מחיר ארוחת צהרים רגילה
12	חג הסיגד	על פי דרישת היחידה – אינג'ירה או מנה אחרת בתיאום עם היחידה. ההזמנה תבוצע עד שבועיים לפני מועד ההגשה

*ערכות ליל הסדר ישונועו לתחנה שבוע לפני ערב חג פסח.

- 8.2. יש לספק את סימני החג בכל הארוחות של ימי החג. במידה והחג חל בסופ"ש, המענה יינתן ליחידות ביום חול הקודם ליום החג.
- 8.3. **בערב ראש השנה**, במקרים בהם על פי דרישת היחידה, תשונע ע"י היחידה ארוחת החג המלאה בחמגשיות/תפוזות לנקודות סטטיות מחוץ לחדר האוכל. במקרים אלו יארזו במטבח כלל פריטי הארוחה מלבד דג (במקומו יוגש מאפה), כולל כלל סימני החג. התמורה בגין ארוחה זו תהיה זהה לארוחת חג המוגשת בחדר האוכל.

9. כמות המנות

- 9.1. 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.
- 9.2. כמויות המנות המפורטות הינן כמויות ממוצעות ומשוערות ולא כוללות מבצעים ואירועים. הכמויות ניתנות לשינוי בהודעה מראש על שינוי במספר המתכללים ועל פי צרכי הגופים, לכל הפחות 72 שעות טרם הדרישה לשינוי באירועים ידועים מראש (יום יחידה, סיור לימודי וכיו"ב). באירועים לא צפויים ההודעה תימסר על פי הרשום בסעיף "תפעול בעת מצבים לא שגורתיים" במפרט זה. בכל מקרה על הזוכה לדאוג כי כמות המנות והמגוון יספיקו לכל הסועדים במשך כל זמן פתיחת חדר האוכל.
- 9.3. 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 האומדן שמפורסם במכרז**.
- 9.4. בערבי חג ובחול המועד חלק מיחידת המטה שוהה בהדממת מטות ולכן צפויה ירידה בכמות המנות. הזוכה במכרז יקבל על כך הודעה מסודרת שבוע לפני ההדממה.
- 9.5. **מנות ברזל:**
- 9.5.1. 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.
- 9.5.2. גודל המנה של מנות הברזל יהיה תואם לגודל המנות לפי טבלת ארוחת צהריים סעיף 5.3.2 "עקרונות מנחים לקביעת תפריט – ארוחת צהריים".
- 9.5.3. מנות הברזל יהיו בתוקף של חודש ימים לפחות בכל רגע נתון.
- 9.5.4. כמות מנות הברזל תהיה לפחות 15% מכמות המנות היומית.
- 9.5.5. 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.
- 9.5.6. על הזוכה יהיה להציג למשטרת ישראל מגוון "מנות ברזל" לאישור מדור מזון שבוע ימים לפחות מראש ובכתב טרם אספקתן למטבח.

10. יום צמחוני – ללא בשר

- 10.1 הזמנת פריט שירות זה יהיה מעת לעת או לחילופין יום בשבוע באופן קבוע, והכל בכפוף לרצון כל יחידה.
- 10.2 ליום זה המנות העיקריות אשר יוגשו יהיו מנות טבעוניות וצמחוניות. תתבצע הבחנה בין מנות טבעוניות וצמחוניות.
- 10.3 יוגשו 4 מנות עיקריות לבחירה, אחת מהן תהיה דג (לפחות 20% מכמות המנות).
- 10.4 יתווספו פיתות /לחמניות /באגטים בהתאם למנה (50% מהכמות לפחות תהיה מקמח מלא).
- 10.5 גודל מנה עיקרית יהיה 200-350 גרם בהתאם לסוג המנה.
- 10.6 כל מנה תכלול 25 גרם חלבון לפחות.
- 10.7 שאר התוספות והסלטים יוגשו כבשגרה.
- 10.8 מנות לדוגמא: בורגר קינואה ועדשים, בורגר שעועית שחורה, קציצות טופו וירקות לסוגיהן, קציצות מפתיתי סויה וירקות, שווארמה צמחית מסויה, בולונז צמחי מסויה, סמבוסק חומס, 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, חומס מסבחה בתוספת ביצה, חומס עם טחינה ופטריית חמות.
- 10.9 התשלום עבור הארוחה יהיה לפי מחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז.

11. מנת חלבון ללא הגבלה

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

12. יום מזון מהיר

- 12.1 באפשרות היחידה להנהיג שיטת "יום מזון מהיר" בתיאום מראש עם הזוכה.
- 12.2 מטרת יום זה לאפשר מתכונת כלכלה שונה ביום מסוים ולגוון התפריט לסועדים.
- 12.3 במסגרת יום זה הסועד יוכל לקבל את המזון בשיטת TAKE AWAY. מנות אלו יארזו במארזים מתאימים לנשיאה מחוץ לחדר האוכל.
- 12.4 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.
- 12.5 המנה תורכב ותוגש ע"י עובדי חדר האוכל, ע"פ בחירת הסועד עם אפשרות להוספת מרכיבים נוספים באופן עצמאי ע"י הסועד.

- 12.6 שלד תפריט יום מזון מהיר, כדלהלן :
- 12.6.1 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.
- 12.6.2 2 סוגי מאפים לפחות מהרשימה הבאה: חצי באגט טרי / פיתה / לאפה / חלה אישית/טורטייה בקוטר 30 ס"מ לפחות.
- 12.6.3 3 סוגים שלטמים לפחות מהרשימה הבאה: סלט ירקות עשיר במגוון ירקות, סלט חי קצוץ מתובל, סלט כרוב ירוק/סגול, בצל עם סומק, ירק חתוך (פטרוזיליה, כוסברה), חומס / טחינה, סלט חצילים במגוון סוגים, חמוצים.
- 12.6.4 ציפס אפוי/מטוגן בצריכה חופשית.
- 12.6.5 צריכה חופשית של מגוון רטבים באריזה אישית כולל קטשופ, מיונז, אלף האיים, חרדל, עמבה, סחוג, טחינה וירקות חמוצים.
- 12.6.6 שתיה קלה 330 מ"ל לפחות.
- 12.7 התשלום עבור הארוחה יהיה לפי מחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז.

13. ארוחות צהריים מחוץ לחדר אוכל

- 13.1 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.
- 13.2 יובהר כי היה ויוחלט על הגשת ארוחה שלא בחדר האוכל, הזוכה יידרש לשנע את המזון על פי דרישת המשטרה ובהתאם לכללי השינוע כמפורט במסמך זה.
- 13.3 ארוחה זו תהווה תחליף לארוחת הצהריים הרגילה ולא תידרש תוספת מחיר עבור ההכנה, השירות, השינוע, היסעי עובדים, כלים חד פעמיים, השכרת ציוד להגשת המזון (שפינגדישים, כלי הגשה וכו') ופינוי האשפה למתחם מורשה.
- 13.4 התשלום יהיה בהתאם למספר המנות אשר יקבעו מראש מול הזוכה ובהתאם להצעת המחיר של הזוכה לארוחת צהריים רגילה.
- 13.5 התחייבויות הזוכה על פי מפרט זה יחולו על הכנה והגשת ארוחות הצהריים ע"פ הצורך בהתאם לסוג הארוחה.
- 13.6 הזמנת ארוחת צהריים מחוץ לחדר האוכל תתבצע תוך הודעה מראש של לפחות 10 ימי עבודה.
- 13.7 העובדים אשר היו אמורים לעבוד במטבח באותו היום, יעבדו במסגרת ארוחת צהריים זו מחוץ לחדר האוכל.
- 13.8 יובהר כי הזוכה לא יצטרך לספק שולחנות / דוכנים לפריסת המזון.

14. תפעול של "סטייקיה" במתקן משטרתי - אופציונאלי

- 14.1 תפעול סטייקיה הינה אלטרנטיבה לחדר האוכל, בשטח ייעודי אשר מוקצה לה. כיום לא קיימת סטייקיה במטבח מרחב אילת. משטרת ישראל שומר לעצמה את הזכות להקים סטייקיה במטבח בתוספת תשלום עבור עובדי התפעול.
- 14.2 היצע תפריט יהא כשר בשרי לארוחת צהריים.

- 14.3 המבנה יכלול: דלפק / דוכן, הצבת שולחנות וכסאות בהתאם לכמות הסועדים, בהתאם לאישור מראש של מדור מזון.
- 14.4 הארוחה ניתנת לאריזה ולמשיכה ע"י הסועד בשיטת Take away. האריזות ינופקו ע"י הזוכה.
- 14.5 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 על ידי מדור מזון.
- 14.6 שעות פעילות: החל מהשעה 11:00 ועד השעה 13:30, הסטייקיה תופעל במקביל לחדר האוכל של היחידה בימי א'-ה' בלבד (לא כולל חוה"מ סוכות, חוה"מ פסח וארוחות צהריים בערבי חג).
- 14.7 השוטר יוכל לבחור באחת מהאלטרנטיבות: חדר האוכל הקיים או סטייקיה.
- 14.8 הזוכה יעמיד לרשות הגופים איש קשר קבוע זמין טלפונית בין השעות 07:30-17:00, 5 ימים בשבוע ימים א-ה, למקרה של עיכובים/בעיות בתפעול או אספקה.
- 14.9 הקצאת השטח, שכר דירה ועלויות שוטפות של חשמל מים וגז יחולו על משטרת ישראל.
- 14.10 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.
- 14.11 באחריות הזוכה להציב כוח אדם לצורך תפעול, העמדה וניקיון המתחם תוך ריכוז האשפה באזור איסוף מרכזי.
- 14.12 ניצול הזכאות לכלכלה יתאפשר בכפוף למסירת תלוש כלכלה ע"י השוטר, המופק ממסופון בקרת מתכלכלים אשר יוצב בסמוך לעמדת הסטייקיה.
- 14.13 הגופים שומרים לעצמם את הזכות לשנות את זמני הארוחות לעיל בשעה לפני/אחרי, לרבות הצורך למתן שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המצוינים לעיל כפי שיידרש ע"י הגופים ועל פי צרכיהם.
- 14.14 על הזוכה להציג בכניסה לחדר האוכל שלטים צבעונים מאירי עיניים בלמינציה או מסך תצוגה בגודל 30 ס"מ / 50 ס"מ של תפריט הכולל תמונות של הארוחות/הערכות לפי המכרז.
- 14.15 להלן פירוט הארוחות והמשקלים הנדרשים:
- 14.15.1 שוטר יהיה זכאי לבחור מנה אחת ממגוון המנות המוצעות.
- 14.15.2 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

מערוב ירושלמי	4
המבורגר	

הערות: גלגל השווארמה יגיע מוכן לסטייקיה.

14.16 תוספות קבועות למנה העיקרית – יוגשו בכל יום, כמפורט להלן:

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 חומס, סלט טחינה, סלט גזר חריף, סלט מטבוחה, סלט כרוב לבן/סגול בתחמיץ, פרוסות חציל אפוי / סלט חצילים רומני
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	תפוז אפוי בנייר אלומיניום, צ'יפס אפוי, טבעות בצל אפויים. הרכב התוספות יהיה בהתאם לרצון היחידה המזמינה - 2 סוגים לכל הפחות
5	פריטים בתפזורת	חופשי	יוגשו כלל הפריטים הבאים: סחוג, זיתים, מלפפון חמוץ, פלפל שיפקה, חמוצי הבית, פלפלים וחצילים קלויים/מטוגנים, עמבה, קטשופ וטחינה – בבקבוק לחיץ, פיתות מטוגנות
6	רוטב באריזה אישית	חופשי	קטשופ, מיונז, 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	קינח	1 מנת פרי	פרי העונה
9	סט סכום אישית	1 סט לסועד	סכין, מזלג, מלח ופלפל ומפית באריזה אחת

- 14.17 בחורף (מנובמבר עד אפריל) יוגש מרק חם כפריט נוסף לארוחה.
 14.18 מוצרים נלווים כגון : ציוד חד פעמי ומוצרי אריזה באחריות הזוכה.

15. ערכות כיבוד

- 15.1 תפעול ערכות כיבוד ביחידה.
 15.2 הזוכה יהיה ערוך להכנת ארוחות לכיבוד על פי סוגים בהתאם לאמור במפרט.
 15.3 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.
 15.4 הזוכה יקפיד על הכנה והגשת ערכות הכיבוד ברמה גבוהה ובצורה מכובדת.
 15.5 ערכות הכיבוד יוגשו ע"י הזוכה בצורה אסתטית 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.
 15.6 הזוכה יתאם את קבוצות הכיבוד עם נציג היחידה ויפנה את שאריות הכיבוד בתום האירוע ובתיאום מראש עם המזמין.
 15.6.1 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.
 15.6.2 יובהר כי הכיבודים יוגשו בתחנת המשטרה בלבד, כאשר יהיה ניתן להשתמש בכוח האדם של הזוכה המוצב בתחנה לצורך הכנת הכיבוד בהתאם להזמנה.
 15.6.3 הכיבודים יסופקו לאחר קבלת הזמנה דרך מערכת ההזמנות המשטרית המקושרת למערכת ההזמנות של הזוכה (SRM). יובהר כי ככל שלא התקבלה הזמנה מהמערכת אין לנפק את הכיבוד המבוקש.
 15.6.4 יודגש, כי ביחידות במחוז/מרחב קיימת תדירות גבוהה של כיבודים לטובת ישיבות ודיונים.
 15.7 דרישות ציוד מינימאליות לערכות כיבוד
 15.7.1 הכיבוד יוגש בכלים מתאימים אשר יאפשרו שימוש אפקטיבי במוצרים ובהתאם לכמות הערכות שמוזמנות.
 15.7.2 כלי הגשה דקורטיביים : מגשים , כלי הגשה, כלי קיבול.
 15.7.3 מיחמים למים חמים.
 15.7.4 כוסות לשתייה קרה.
 15.7.5 כוסות לשתייה חמה.
 15.7.6 סכו"ם
 15.7.7 מפיות חד"פ אישיות או במתקן דיספנסר.
 15.7.8 מפת שולחן (בהתאם לדרישה).
 15.7.9 כוס יין (בהתאם לדרישה).
 15.7.10 קיסמי שיניים.

15.8 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 25.18.
- 15.8.1 **כיבוד א' - כריכונים:** מגוון של כריכוני כנפסים חלבי/בשרי/פרווה לפחות 4 סוגים יוגשו על חצאי פרוסות 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
- 15.8.2 **כיבוד ב' - ירקות חתוכים** - הירקות יהיו שטופים מחוטאים וחתוכים 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.
- 15.8.3 **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. לבקשת היחידה יוגשו פירות וירקות שלמים במשקל 250 גרם לסועד.
- 15.8.4 **כיבוד ד' - פירות יבשים:** פירות יבשים יכללו שלושה סוגים שונים לפחות במשקל של 100 גרם לסועד.
- 15.8.5 **כיבוד ה' - עוגות ועוגיות ומאפים:** 75 גרם לסועד. עוגות: בחושות/שמרים/פריך על פי דרישת המזמין. בכיבוד מגוון של 4 טעמים לפחות, הזוכה יוכל לבחור מרשימה של 5 טעמים לפחות בעת ההזמנה. בחגים, ניתן להזמין עוגות אישיות לחג על פי דרישת המזמין.
- 15.8.6 **כיבוד ו' - הרמת כוסית לחג:** בקבוק יין (30 מ"ל לסועד), פירות העונה חתוכים טריים, לפחות 3 סוגים. שטופים מחוטאים וחתוכים ומוכנים לאכילה 100 גרם לסועד, שתייה קלה 330 מ"ל לסועד. בערב ראש השנה יינתן גם דבש 10 גרם לסועד.
- 15.8.7 **כיבוד ז' - שתייה חמה:**
- 15.8.7.1 משטרת ישראל תהיה רשאית להזמין ערכת שתייה חמה לסועד (2 כוסות לסועד של 250 מ"ל).
- 15.8.7.2 הגשת שתייה חמה תעשה באמצעות שקיות אישיות: קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך), נס קפה (מותג עלית או שווה ערך), 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.
- 15.8.8 **שתייה קרה:**
- 15.8.8.1 **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. (ממותג קוקה

קולה או יפאורה או טמפו ו/או שווה ערך). 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).

15.8.8.2 כיבוד ט' - שתייה קרה משפחתית: בקבוקי מים מינרלים ושתייה קלה / מוגזת / נקטר לפחות 50% פרי - (גודל הבקבוקים יהיו ליטר/ליטר וחצי) (ממותג קוקה קולה או יפאורה או טמפו) 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).

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

15.8.9 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, מותג נסטלה, גייקובס 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.

15.8.10 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, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך), 20 שקיות של סוכר אישי, 10 שקיקי תה (מותג ויסוצקי או 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 יפאורה או טמפו או שווה ערך) 500 מ"ל לסועד.

כיבוד: 2 ק"ג נטו ירקות חתוכים (גזר, מלפפון, פלפל 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/רוג'לך) או 2 פלטות של כריכונים/טורטיות (3 יחידות לאדם) - בהתאם למבוקש.

15.8.11 כיבוד י"ב - ערכת כיבוד בריא לדיונים ל-10 אנשים:

שתיה קרה: מים קרים/חליטות קרות, נענע, לואיזה, חתיכות פרי
כיבוד: 2 ק"ג נטו ירקות (שומר, גמבה, גזר, עגבניות שרי, מלפפונים פרוסות/מיני, פלפלונים בצבעים פרוסות/מיני) ופירות חתוכים, 1 ק"ג קרקרים, לחמים, פריכיות, בייגלה העשויים קמחים מלאים ומסוגים שונים ומגוונים. ממרחים: 250 גרם מכל אחד מהבאים: גבינות רכות/קשות עד 5% שומן, חומוס, טחינה. מתוקים: 3 יחידות מכל אחד מהבאים: חלווה, עוגיות מקמח מלא, חטיפי תמרים, חטיפי דגנים.

15.8.12 כללי:

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

15.8.12.2 יובהר כי מענה לכיבודים יינתן בתחנת המשטרה בלבד, הזוכה לא יספק את הכיבודים בנקודות מחוץ לתחנת המשטרה.

15.8.13 אופן הזמנת וביטול מזון לערכות כיבוד

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

15.8.13.2 כיבוד יוזמן מראש לפחות 48 שעות לפני מועדו.

15.8.13.3 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 15:00. במקרה שהביטול/שינוי יתבצע לאחר השעה 15:00 יום לפני מועד האירוע, הספק יהיה זכאי לשיפוי אך ורק בגין הוצאות שנגרמו לו בפועל, וזאת בכפוף לחובת הקטנת הנזק.

16. תפעול אירועים

16.1 כללי:

16.1.1 הגופים מקיימים אירועים הכוללים מזון המוגש בשיטת מזון או בהגשה לשולחנות.

16.1.2 מרבית האירועים נעשים מחוץ לתחנת המשטרה, אך במסגרת משטרתית.

16.1.3 בהתאם לדרישת הגופים, הזוכה יהיה מחויב לבצע את כל האירועים אשר מתקיימים במרחב אילת וכמו כן, כל האירועים אשר נמצאים בשטח הגיאוגרפי של המרחב גם אם מדובר על יחידות אשר הזוכה לא נותן להם שירותים בשגרת היום יומית.

16.1.4 בנוסף, במקרים בהם הגופים מעוניינים באירוע אשר תכולתו (מספר סועדים ו/או מרכיבי התפריט) שונה מהקבוע בערכות אשר הוגדרו בסעיף "סוגי ארוחות לאירועים" ולגופים תהיה דרישה לקיום אירוע אשר תכולתו (מספר סועדים ומרכיבי התפריט) שונה מהערכות אשר הוגדרו בסעיף "סוגי ארוחות

לאירועים", רשאים הגופים לפנות לזוכה בדרישה להצעת מחיר לתפעול אירוע זה.

16.1.5 מספר המשתתפים באירוע יהיה ע"פ דרישת הגופים.

16.1.6 המזון לאירוע יוכן במטבח המרכזי של הזוכה או של קבלן משנה מטעמו (העומד בדרישות המכרז) וישונע למקום האירוע, יובהר כי חל איסור מוחלט לייצר מזון לאירועים בתחנות משטרת ישראל.

16.1.7 בנוסף לאמור לעיל, ככל שמדובר על אירוע חלבי, אשר מצריך מטבח חלבי אשר אינו קיים לזוכה, הגופים יאפשרו לזוכה לעבוד עם ספק משנה אשר יאושר 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 לזוכה, הזוכה לא יהיה מחויב לבצע את האירוע.

16.2 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:

16.2.1 כוח אדם:

16.2.1.1 הזוכה יציב כוח אדם מתאים ומספיק בתיאום מראש עם הגופים, מבחינה מקצועית ומספרית לתפעול הכנס / האירוע משלב הקמתו ועד סיומו.

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

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

16.2.1.4 הזוכה יעביר רשימת שמות ומספרי תעודות זהות של העובדים באירוע לצורך ביצוע בדיקת ביטחון שדה, לכל המאוחר שבוע טרם מועד האירוע.

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

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

16.2.2 תפעול:

16.2.2.1 לפני כל אירוע ובתאום עם נציג הגופים יגיע נציג מטעם הזוכה לסיור או ישיבה מקדימה, לצורך תכנון ופריסה של מקום הגשת המזון באירוע.

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

- 16.2.2.3 על הזוכה להתאים ציוד לאירוע על פי כל כללי אירוע, פריקת הציוד והמזון מהמשאית ועריכתו על גבי השולחנות, כפי שנקבע בסיור המקדים.
- 16.2.2.4 הזוכה יהיה אחראי להצבת כל הציוד כולל שולחנות/בוצ'רים ואספקת כלי ההגשה הנדרשים לתפעול האירוע מתחילתו ועד סופו.
- 16.2.2.5 הזוכה יהיה אחראי כי המזון יוגש במשך כל האירוע באופן מלא עלפי התפריט שנקבע.
- 16.2.2.6 הזוכה יהיה אחראי על שמירת כללי בטיחות המזון לשמירה על בריאות הסועדים.
- 16.2.2.7 הזוכה יהיה אחראי על שמירה על סדר וניקיון במזנונים ובסביבת הגשת המזון.
- 16.2.2.8 הזוכה יהיה אחראי על פינוי וניקוי פסולת מזון במתחם הגשת המזון לפח מרכזי, במהלך האירוע ובסופו.
- 16.2.2.9 בתום האירוע הזוכה יהיה אחראי על פירוק הציוד ושאריות המזון והחזרתם למשאית והשארת סביבת חלוקת המזון נקייה ומסודרת.
- 16.2.3 תפעול אירוע מסוג זה יבוצע בהתחשבות נפרדת ויכלול את מכלול השירותים הנדרשים (כוח אדם, פרודוקטים, ציוד, ניקיון, הקמה ופירוק).
- 16.2.4 כמות מינימום לאירוע הינה 80 איש. מתחת לכמות זו אין חובה על הזוכה לקיים האירוע.
- 16.2.5 בנוסף לאמור לעיל יהיה ניתן להזמין בתשלום נוסף לפי מחירי מכרז כלי אוכל והגשה מזכוכית + סכו"ם חגיגיים במקום כלים חד פעמיים.
- 16.2.6 להלן דרישת ציוד מינימלית לאירועים:

מס"ד	הפריט	הערות
1	הכלים יותאמו לאכילה בשיטת מזנון מחוץ לחדר האוכל - צלחת 23 ס"מ למנה עיקרית. - צלחת לסלט. - כוס לשתייה קרה. - כוס לשתייה חמה (לא קלקר) - מזלג - סכין - כפות - מפות שולחן - מפיות אישיות או במתקן דיספנסר	בהתאם לצורך לפי מספר הגושים (עמדת מזון). מפתח של גוש (עמדת מזון) - 100 סועדים. בהתאם למספר מזנונים וכמות הסועדים ע"פ דרישה

מס"ד	הפריט	הערות
	- כוס יין - קעריות למרקים -קערות ומגשים להגשה	
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 ויכילו את הכמות ע"פ מפתח לאדם (בר לחמים\ עוגות, פירות) או בתפזורת על השולחנות
5	מיחמים למים חמים	מיחם אחד לפחות בכל עמדת שתייה חמה
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 צבעוניות, סקרטינגים או מפות בד ע"פ דרישת היחידה המזמינה
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.

16.3 סוגי ארוחות לאירועים – הצעות למגוון פריטים מופיעות בנספח "הנחיות לתפריט". גודל המנה של פריטי המזון המפורטים יהיו בהתאם לגודל המנה הרשומים בסעיף 5.3 למפרט. התשלום עבור האירועים/הפריטים יהיה לפי המחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.18.

16.3.1 **ערכה א' - אירועים בהגשה מלאה כולל מלצרים**

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

16.3.2 ערכה ב' - מזנון בשרי חם

- 16.3.2.1 בר לחמים – לפחות שלושה סוגים מהמבחר הבא: פוקצ'ות חמות ממגוון סוגים, לחמניות מקמח לבן, לחמניות מחיטה מלאה, לחם דגנים, לחם מחמצת, באגט, לחם קל, פיתות.
- 16.3.2.2 בשר – 3 סוגים של בשרים לפחות (לא יכילו בשר מעובד) + צמחונית (כגון: נקניקיות צמחוניות, המבורגר צמחוני, אגרוול, אמפנדס) + דג (כגון: מיני שיפודי דג), סה"כ 5 סוגים ממגוון המוצרים המוצעים בנספח "הנחיות לתפריט".
- 16.3.2.3 פחמימה – 2 סוגים ממגוון המוצרים המוצעים בנספח "הנחיות לתפריט".
- 16.3.2.4 ירקנית חמה – סוג 1 ממגוון הסוגים המוצעים בנספח "הנחיות לתפריט".
- 16.3.2.5 סלטים - לפחות 6 סוגים + חמוצים (סה"כ 7 סוגים).
- 16.3.2.6 שתייה קלה - בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר לפחות 50% פרי.
- 16.3.2.7 בר מתוקים: עוגות פרווה מהמגוון הבא: טורט קרם עגולות בשכבות, פטיפורים, פאי (תחתית בצק פריך במילוי פירות וכד') ושמרים. בקיץ יש לשלב גלידה / ארטיקים.
- 16.3.2.8 שתייה חמה בשקיות אישיות: קפה (מותג עלית או שווה ערך), תה (מותג ויסוצקי או ליפטון או שווה ערך), תה בטעמים, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך), מלבין פרווה (איש), סוכר, סוכר חום, סוכרזית, נענע ולימון.
- 16.3.2.9 בתקופת החורף יש להגיש מרק במידה ויידרש.

16.3.3 ערכה ג' - מזנון חלבי

- 16.3.3.1 בר לחמים – לפחות 3 סוגים מהמבחר הבא: פוקצ'ות חמות במגוון סוגים, לחמניות מקמח לבן, לחמניות מחיטה מלאה, לחם דגנים, לחם מחמצת, באגט, לחם קל, פיתות.
- 16.3.3.2 מתאבנים - מגוון של 2 סוגי דגים מעושנים ברטבים שונים (מטיאס/ לקרדה/ כסיף/ שפרוטים/ שמך/ סלמון/ נסיכה).
- 16.3.3.3 גבינות – לפחות 5 סוגים (משולב עם גבינות קשות, רכות וחצי קשות מעוטרות בירק)
- 16.3.3.4 דגים – לפחות 2 סוגים של דגים - (מטוגנים, אפויים) - כמו: סלמון, דניס, סול, נסיכה.
- 16.3.3.5 לפחות 3 סוגים של מנות כדוגמא: אגרוף, בלינצ'ס, פשטידות, קישים, רביולי, מיני בורקס מעלי פילו במגוון מילויים שונה.
- 16.3.3.6 סלטים - 5 סוגים (לדוגמא: פטריות, יווני, כפרי, טונה, ניסואז, ירקות, תפוז"א).
- 16.3.3.7 ירקנית סוג אחד – אפשרות למוקדם פרווה / אנטיפסטי.
- 16.3.3.8 פחמימה לבחירה כמו - פסטה/תפוז"א/רביולי ברוטב שמנת פרווה / אורז עם תוספות.
- 16.3.3.9 שתייה קלה - בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר 50% פרי.
- 16.3.3.10 שתייה חמה – שקיות אישיות, קפה (מותג עלית או שווה ערך), תה (מותג ויסוצקי או ליפטון או שווה ערך), תה בטעמים, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך), חלב, סוכרזית, נענע, לימון סוכר, סוכר חום, קפוצ'ינו.
- 16.3.3.11 בר מתוקים - עוגות טורט קרם עגולות בשכבות, קינוחים שונים, קציפות, עוגות שמרים, גלידות.
- 16.3.3.12 מרק (מוקדם לבחירה).
- 16.3.3.13 מטבלים - לפחות 3 סוגים מהמגוון: רוטב אלף האיסי, רוטב שום, רוטב שום שמיר, ויניגרט.
- 16.3.3.14 ממרחים – חמאה אישית, טפנד זיתים, עגבניות מיובשות, פסטו לפחות 2 סוגים.
- 16.3.3.15 ככל שנדרש מטבח חלבי, ניתן לספק את המזון מספק משנה אשר יאושר על ידי מדור מזון ובכפוף לאישור כשרותי מרבנות משטרת ישראל.

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

16.3.4.1 ערכה ד-1 - מזנון "על האש" (ברביקיו) סטנדרטי

- 16.3.4.1.1 בר לחמים – לפחות שלושה סוגים (כולל לחמניות, פיתות, באגטים, פוקצ'ות, לחמים מקמח מלא ולחם קל).

16.3.4.1.2 בשרים "על האש" - לפחות 4 סוגי בשר כמפורט: 2 סוגי בעלי כנף (פרגיות, חזה עוף, שווארמה) + סוג אחד בשר בקר שאינו טחון (סטייק) + סוג אחד של בשר מעובד (נקניקיות צ'וריסוס, נקניקיות מרגז, קבב ביתי) + סוג אחד של דגים (ההכנה במקום האירוע) ע"פ דרישה + צמחוני (שיפודי ירקות עשירים, נקניקיות/המבורגר צמחוניים) + טבעוני ע"פ דרישה, כמות הבשר היא ללא הגבלה לסועד.

16.3.4.1.3 פחמימה - תפוזי אפוי/מטוגן, אורז לסוגיו.

16.3.4.1.4 תוספות - פסטלים/ סיגרים.

16.3.4.1.5 ירקנית חמה/ קלחי תירס מגידול מיוחד / אנטיפסטי.

16.3.4.1.6 סלטים - 5 סוגים + חמוצים (סה"כ 6 סוגים).

16.3.4.1.7 שתייה קלה - בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר 50% פרי.

16.3.4.1.8 פירות- אבטיח ומלון חתוכים ועל מגשים.

16.3.4.1.9 גלידה פרווה.

16.3.4.1.10 רטבים אישיים: (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ, אלף האיים, שמן זית ולימון.

16.3.4.2 **ערכה ד' – 2 - מזנון "על האש" (ברביקיו) פרימיים**

16.3.4.2.1 בר לחמים – לפחות שלושה סוגים (כולל לחמניות, פיתות, באגטים, פוקציות, לחמים מקמח מלא ולחם קל)

16.3.4.2.2 בשרים "על האש" – לפחות 4 סוגים כאשר אחד מהם חובה שיהיה סטייק אנטריקוט או סטייק פילה בקר והשאר סטייק פיקניה, צלעות כבש, אסאדו מפורק, שיפודי פילה בקר, פרגיות, עוף בגריל מפורק לעיני הסועד, גלגל שווארמה הודו/פרגית/עגל חיתוך לעיני הסועד, דגים (ההכנה במקום האירוע) + צמחוני (שיפודי ירקות עשירים, נקניקיות/המבורגר צמחוניים) + טבעוני ע"פ דרישה, כמות הבשר היא ללא הגבלה לסועד.

16.3.4.2.3 פחמימה - תפוזי אפוי/מטוגן, אורז לסוגיו

16.3.4.2.4 תוספות - פסטלים/ סיגרים.

16.3.4.2.5 ירקנית חמה/ קלחי תירס מגידול מיוחד / אנטיפסטי.

16.3.4.2.6 סלטים - 7 סוגים + חמוצים (סה"כ 8 סוגים).

16.3.4.2.7 ירקות מטוגנים – פלפלים חריפים, חצילים.

16.3.4.2.8 שתייה קלה - בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר 50% פרי.

16.3.4.2.9 פירות- אבטיח ומלון חתוכים ועל מגשים.

16.3.4.2.10 גלידה / קינוחי כוסות/ פוטיפורים פרווה.

16.3.4.2.11 רטבים אישיים: (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ, אלף האיים, שמן זית ולימון.

16.3.4.2.12 ממרחים : טפנד זיתים, עגבניות מיובשות.

16.3.5 ערכה ה' - מזנון בוקר חלבי

16.3.5.1 פלטות כריכונים אישיים.

16.3.5.2 פלטות של ירקות טריים במגוון מטבלים.

16.3.5.3 פלטות פירות טריים מבחר 3-4 סוגים, מעוצבים וחתוכים.

16.3.5.4 שתייה קרה.

16.3.5.5 שתייה חמה.

16.3.5.6 עוגות אישיות.

16.3.5.7 ניתן לספק את הפלטות מקבלן משנה.

16.3.6 ערכה ו' – תפריט קיץ – אירועי משפחות מינימום 150 איש

16.3.6.1 כיבוד בוקר- שוקו בשקיות, עוגות שמרים 3 סוגים.

16.3.6.2 לחם – פיתה ולחמנייה.

16.3.6.3 מגוון בשרים - המבורגר, שניצלונים, שווארמה, פרגיות, קבב על מקל קינמון, מנה צמחונית מגוונת עם חלבון איכותי, 3 סוגים בהתאם לבחירת נציג היחידה.

16.3.6.4 פחמימה - סירות תפוחי אדמה, "הום פריז" תפוח אדמה, קלחי תירס.

16.3.6.5 סלטים - טחינה, סלט ירקות, כרוב בתחמיץ, כרוב וגזר, חמוצים, עגבניות שרי.

16.3.6.6 ירקות חתוכים – עלי חסה, פרוסות בצל, פרוסות עגבנייה, מלפפון חמוץ.

16.3.6.7 שתייה קלה - בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר לפחות 50% פרי.

16.3.6.8 פירות- אבטיח ומלון פרוסים על מגשים.

16.3.6.9 קרטיבים 2 לאדם.

16.3.6.10 רטבים בשקיות אישיות : (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ, ויניגרט, שום.

16.3.7 תנור לפוקצ'ות/מאפים/פיצות

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

16.3.8 עגלת קפה ניידת/נייחת

16.3.8.1 עגלת הקפה תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע ותכלול מכונות אספרסו המסוגלות לתת מענה לכמות הסועדים.

16.3.8.2 בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: קפה, קפוצ'ינו, שוקו חם, אספרסו, תה (מותג ויסוצקי או ליפטון או שווה ערך), תה בטעמים, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, ג'ייקובס או שווה ערך), חלב/ משקה סויה/ משקה שיבולת שועל/ מלבין פרווה (אישי), סוכר, סוכרזית, סוכר חום, נענע ולימון.

16.3.8.3 הקפה יוגש בכוסות בתוספת מכסים, מפיות, בוחשנים.

16.3.8.4 מחיר לעגלת קפה תכלול גם את עלות הגנרטור.

16.3.8.5 התשלום יחושב עפ"י 1.5 כוסות קפה לסועד, עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה התמורה סעיף 25.18 במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 5 ₪ לפני מע"מ.

16.3.9 עגלת קפה ומאפה ניידת/נייחת

16.3.9.1 עגלת הקפה תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע. בעגלת הקפה יהיו מכונות אספרסו ומאפים אישיים פרווה וחלבניים – בהתאם לכמות הסועדים באירוע.

16.3.9.2 **שתייה חמה:** יחושב עפ"י 1.5 כוסות קפה לסועד. בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: קפה, קפוצינו, שוקו חם, אספרסו, תה (מותג ויסוצקי או ליפטון או שווה ערך) תה בטעמים, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך), חלב/ משקה סויה/ משקה שיבולת שועל / מלבין פרווה (אישי), סוכר, סוכרזית, סוכר חום, נענע ולימון.

16.3.9.3 **מאפים:** בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: 100 גרם מאפה שמרים אישי חלבי ופרווה במגוון טעמים כמו: שוקולד, קינמון, גבינה, חלבה, פרג, קרואסון ללא מילוי.

16.3.9.4 הקפה יוגש בכוסות בתוספת מכסים, מפיות, בוחשנים.

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

16.3.9.6 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלת התמורה סעיף 25.18 במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 10 ₪ לפני מע"מ.

16.3.10 עגלת גלידה

16.3.10.1 עגלת גלידה (כדורים או אמריקאית) תיתן מענה לכמות הסועדים שתוגדר מראש.

16.3.10.2 עגלת הגלידה תגיש גלידה חלבית או פרווה (ע"ב שומן צמחי/ סורבה) בהתאם לדרישות המזמין. יחושב עפ"י שני גביעים לסועד.

16.3.10.3 תוגש גלידה בכדורים – 3 טעמים לפחות.

16.3.10.4 גלידה אמריקאית תוגש – וניל, שוקולד ושוקו-וניל.

16.3.10.5 הגלידה תוגש בכוסות קרטון ובגביעי וופל.

16.3.10.6 עגלת גלידה תכלול את הפריטים הבאים: סירופ במגוון טעמים כגון: מייפל, שוקולד, תות, סוכריות צבעוניות ופצפוצי שוקולד לשימוש חופשי.

16.3.10.7 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלת התמורה סעיף 25.18 במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 10 ₪ לפני מע"מ

16.3.11 "פוד טראק"-מינימום 200 סועדים

16.3.11.1 משטרת ישראל תהיה רשאית להזמין מהזוכה משאית אוכל ניידת/נייחת-בשרית/ חלבית/ פרווה, הכוללת תכולה אשר תיקבע ע"י משטרת ישראל.

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

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

16.3.11.4 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 העצמאי.

16.3.12 דוכן צמר גפן מתוק –

16.3.12.1 הדוכן יציע צמר גפן מתוק על מקל עץ.

16.3.12.2 במידה ויעשה שימוש בצבעי מאכל הם יהיו בעלי אישור משרד הבריאות ובתוקף.

16.3.12.3 הדוכן יכלול מפיות ופחי אשפה.

16.3.12.4 תפעול מלא כולל עלות שינוע המכונה, שולחן להצבת המכונה וחיבור לגנרטור במידת הצורך.

16.3.12.5 הדוכן יהיה כשר פרווה בכשרות רבנות ישראל.

16.3.12.6 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלת התמורה סעיף 25.18 במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 3 ₪ לפני מע"מ.

16.3.13 עמדת פופקורן

16.3.13.1 תפעול מלא כולל עלות שינוע המכונה, חיבור לגנרטור במידת הצורך.

16.3.13.2 יוגש במיכלי קרטון בנפח 500 מ"ל.

16.3.13.3 הדוכן יכלול מפיות, שקיות מלח אישיות, ופחי אשפה.

16.3.13.4 הדוכן יהיה כשר פרווה בכשרות רבנות ישראל.

16.3.13.5 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלת התמורה סעיף 25.18 במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 3 ₪ לפני מע"מ.

16.3.14 דוכן קרטיבים ושלגונים

16.3.14.1 יוצעו קרטיבים מקרח ושלגונים פרווה וחלביים ביחס של 1:1 בין הקרטיבים לבין השלגונים.

16.3.14.2 התשלום לפי שתי יחידות לאדם.

16.3.14.3 הדוכן יכלול מפיות ופחי אשפה.

16.3.14.4 תפעול מלא כולל הובלת המקפאים והדוכן והצבתם.

16.3.14.5 גנרטור במידת הצורך.

16.3.14.6 הארטיקים והשלגונים יהיו כשרים בכשרות רבנות ישראל.

16.3.14.7 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלת התמורה סעיף 25.18 במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 3 ₪ לפני מע"מ לשלגון

חלבי/פרווה ו-1 ₪ לפני מע"מ לארטיק קרח.

16.3.15 דוכן ברד

- 16.3.15.1 יוגש בשני טעמים.
- 16.3.15.2 יוגש בכוסות פלסטיק בנפח 300 מ"ל ובתוספת קשיות.
- 16.3.15.3 הדוכן יכלול מפיות ופחי אשפה.
- 16.3.15.4 תפעול מלא כולל עלות שינוע והצבת המכונה.
- 16.3.15.5 גנרטור במידת הצורך.
- 16.3.15.6 הדוכן יהיה כשר בכשרות רבנות ישראל.
- 16.3.15.7 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלת התמורה סעיף 25.18 במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 1.5 ₪ לפני מע"מ.

16.3.16 יובהר כי כלל התשתיות עבור הפעלת הפוד טראק, עגלות קפה, עגלות קפה ומאפה, עגלות גלידה, דוכן צמר גפן מתוק, פופקורן, דוכן ארטיקים ושלגונים ודוכן ברד, יהיו באחריות ועל חשבון הזוכה.

16.4 אופן הזמנת וביטול מזון לאירוע

16.4.1 אירועים וכנסים במסגרת המחוז יוזמנו ע"י גורמי האת"ל ויבוצעו רק לאחר אישור קבלת הזמנת רכש מראש.

16.4.2 אירוע: יוזמן לפחות 5 ימים קלנדריים מראש לפני מועדו.

16.4.3 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.

16.4.4 בביטול/שינוי אירוע ע"י משטרת ישראל יש להודיע על כך לזוכה מוקדם ככל שניתן.

16.4.4.1 **ביטול אירוע ושינוי מספר מתכלכלים באירוע** יתבצע לא יאוחר מ-48 שעות לפני מועדו. במקרה שהביטול/שינוי יתבצע פחות מ-48 שעות לפני מועד

האירוע, הספק יהיה זכאי לשיפוי אך ורק בגין הוצאות שנגרמו לו בפועל, וזאת בכפוף לחובת הקטנת הנזק.

17. **חמגשיות וארוחות ארוזות**

17.1 חמגשית חמה: הזוכה יהיה ערוך לספק ארוחות חמות לצריכה בשטח לפעילות היחידה,

מחוץ למתקן כאשר אין באפשרותם לסעוד בחדר האוכל. חמגשית חמה תסופק כדלהלן:

17.1.1 ממטבח מבשל של משטרת ישראל או של הזוכה.

17.1.2 סוג אריזת המזון:

17.1.2.1 המנה החמה תיארז בחמגשית / כלי קיבול פוליפרופילן ו/או כל חומר

המאפשר לבוא במגע עם מזון (ע"י הגורמים המוסמכים לכך ומאושר ע"י

מדור מזון) ובאופן שישמור על איכות המזון. **אין לארוז בתבנית**

אלומיניום.

17.1.2.2 החמגשית בעלת תא אחד, או מחולקת לשניים או שלושה תאים בהתאם

לתפריט שיקבע.

17.1.2.3 מארז המזון ייסגר במכסה בהתאמה לסוגו ולגודלו.

17.1.3 עלות החמגשית תכלול את החמגשית כולל שקית הרמטית אשר תכלול: סכו"ם חד"פ, מפית עבה, מלח, פלפל, מגבון לח, וקיסם שיניים.

17.1.4 מבנה תפריט החמגשיות 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 צמחוני 180 גרם	140 גרם	90 גרם
2	חמגשית/ כלי קיבול (BOWL) תא אחד	שניצל עוף/הודו - 160 גרם 2 שוקיים (ללא עצמות) - 160 גרם גולש בקר 160 גרם רצועות עוף/בקר - 160 גרם צמחוני 180 גרם	פחמימה + ירקנית מעורב 250 גרם או פחמימה בלבד 250 גרם	

17.1.5 נלווה לחמגשית יכלול את הפריטים הבאים: לחמנייה 120 גרם, חצי בגט או לחילופין פיתה (בהתאם לדרישת הגופים), שלושה סלטים אישיים מצוננים/ משומר 80-100 גרם, פחית משקה 330 מ"ל של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך, עוגה/חטיף/פרי (200 גרם לפחות), סכו"ם, מפית, פלפל מלח ומגבון לח. באחריות הזוכה לארוז את הנלווה במארז.

17.1.6 חמגשית בשרית משודרגת "על האש"

- 17.1.6.1 הגופים שומרים לעצמם את הזכות להזמין חמגשיות בשריות "על האש".
- 17.1.6.2 החמגשית תהיה מחולקת לשניים או שלושה תאים בהתאם לתכולה.
- 17.1.6.3 הרכב החמגשית: פרגית צלויה על האש (100 גרם), שווארמה או אסאדו מפורק (100 גרם) (סה"כ 200 גרם) + תפוחי אדמה מיני אפויים (250 גרם) או אורז לבן ותירס (250 גרם). משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות לשנות את הרכב החמגשית בתאום מראש עם הזוכה.
- 17.1.6.4 תנאי האריזה והשינוע כמפורט בסעיף 17.1 לעיל.
- 17.1.6.5 עלות הנלווה לחמגשית ישולם בנפרד מעלות החמגשית, בהתאם לסעיף 25.18 במסמכי המכרז.

17.1.7 שינוע -

17.1.7.1 הזוכה יהיה מחויב להוביל את החמגשיות לכל נקודה באזור הגאוגרפי שבגזרת מרחב אילת.

17.1.7.2 החמגשיות יארוזו ויובלו בקרטון / קלקר מבודד, אשר ישמור על טמפרטורת החמגשיות, לפחות 70 מעלות צלזיוס למשך 6 שעות מעת אספקתן ליחידה. הנלווים יארוזו בקרטון / קלקר מבודד, אשר ישמור על טמפרטורה של לפחות 7 מעלות צלזיוס.

17.1.7.3 משטרת ישראל תשלם על שינוע החמגשיות בהתאם למחיר לקילומטר כפול מספר הקילומטרים ממטבח המרחב למקום אספקתן.

17.2 מארז בוקר

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

17.2.2 התפריטים ותכולת המארזים ניתנים לשינוי וגיוון במהלך ההתקשרות, שווה ערך להצעת המחיר בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.18. כל שינוי מתבקש בתכולת המארז יועבר לאישור בכתב ע"י מדור מזון.

17.2.3 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 אנרגיה 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 לחמניה 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

מספר	פריט	מינימום סוג יחידות/משקל למארז	הערות
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		

17.3 מארז בשרי או פרווה

17.3.1 המארז יכלול סכו"ם, מגבון לח ומפית חד פעמיים איכותיים (סכין, מזלג, כפית) ומלח פלפל אישיים ארוזים.

17.3.2 התפריטים ותכולת המארזים ניתנים לשינוי וגיוון במהלך ההתקשרות, שווה ערך להצעת המחיר בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.18.

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

17.3.4 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	חומוס /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	פרי	300 גרם	
9	מארז שתייה חמה אישי הכולל: 2 כוסות חד"פ לשתייה חמה,		

מספר	פריט	מינימום סוג יחידות/משקל למארז	הערות
	תיון אישי ארוז (תה ירוק, פירות וכו'), 2 שקיות קפה שחור, 2 שקיות סוכר אישי, שקית ממתיק מלאכותי		

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

- 18.1 משטרת ישראל מנפקת מארזי סימני חג לטובת סדר פסח לשוטרים אשר נבצר מהם להגיע לחדר אוכל בזמן ארוחת ליל הסדר.
- 18.2 המארז מיועד לארבעה שוטרים.
- 18.3 הזמנת המארזים תעשה ע"י המחוזות עד 30 יום קלנדריים טרם מועד ליל הסדר.
- 18.4 משטרת ישראל לא מתחייבת להזמין מארזים אלו.
- 18.5 המארזים ישונעו לתחנות עד 4 ימים לפני מועד ליל הסדר.
- 18.6 הרכב "מארז סימני חג לחג הפסח":
- צנצנת חרוסת 250 גרם.
 - בקבוק תירוש – 750 מ"ל.
 - 3 מצות שמורות עבודת יד.
 - קופסת שימורים מלפפון חמוץ במלח.
 - כוסות יין 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.
- 18.7 נדרש לקבל אישור של רבנות משטרת ישראל על כלל המוצרים.
- 18.8 הפריטים יארוזו בקופסת קרטון קשיחה אשר תותאם לנפח הפריטים (על מנת למנוע תזוזה ושבר של המצות) ועליה 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)
--

- 18.9 המארזים יכילו מוצרים אשר אינם דורשים קירור.
- 18.10 התשלום עבור המארז יהיה לפי המחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.18.

18.11 מארז חג הפסח לעצורים -

המארז ינופק בחמגשית אישית

כמות	פריט
1/4 חבילה	חסה
1/4 חבילה	סלרי
10 גרם	חזרת
7 גרם	חרוסת
1	ביצה קשה
1	כנף עוף
750 מ"ל	מיץ ענבים

19. "מארז סימני חג לראש השנה" מחוץ לחדרי האוכל

- 19.1 משטרת ישראל מנפקת מארזי סימני חג לטובת ברכות לראש השנה לשוטרים אשר נבצר מהם להגיע לחדר אוכל בזמן ארוחת החג.
- 19.2 המארז מיועד לארבעה שוטרים.
- 19.3 הזמנת המארזים תעשה ע"י המחוז ומג"ב עד 30 יום קלנדריים טרם מועד ערב ראש השנה.
- 19.4 משטרת ישראל לא מתחייבת להזמין מארזים אלו.
- 19.5 המארזים יוכנו בתחנה ביום ארוחת החג וישמרו בקירור עד הניפוק.
- 19.6 הרכב "מארז סימני חג לראש השנה":
 - גרגירי רימון – 250 גרם,
 - תמרים – 250 גרם,
 - פרוסות תפוחי עץ – 250 גרם
 - קוביות סלק – 250 גרם (ניתן בקופסת שימורים)
 - קוביות דלעת – 250 גרם.
 - 4 יחידות "כפתורי דבש אישי" 20 גרם.
 - בקבוק תירוש – 750 מ"ל.
 - כוסות יין עם רגל.
 - 4 סטים ארוזים של סכו"ם מהודר הכולל מזלג, סכין, כף, מפית ושקיות אישיות של פלפל ומלח.
- 19.7 נדרש לקבל אישור של רבנות משטרת ישראל על כלל המוצרים.
- 19.8 הפריטים יארזו בקופסת קרטון קשיחה או פלסטיק אשר תותאם לנפח הפריטים ועליה יהיה הכיתוב הבא (מוטבע על האריזה או במדבקה):

מארז סימני חג לראש השנה

תכולה: גרגירי רימון, פרוסות תפוחי עץ, קוביות סלק, קוביות דלעת, קופסת טונה

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

המארז מיועד לארבעה סועדים

המארז מאושר ע"י רבנות משטרת ישראל

מיועד לשימוש בערב ראש השנה בלבד

יש לשמור בקירור

19.9 התשלום עבור המארז יהיה לפי המחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז-סעיף 25.18.

20. ארוזיות כשרות לפסח (כשל"פ) ללא חשש קטניות

- 20.1 בחג הפסח הגופים מעוניינים להזמין ארוזיות כשל"פ ללא חשש קטניות לטובת כלכלה מבצעת.
- 20.2 ההזמנה תתבצע ע"י היחידות 21 יום לפני ערב חג הפסח.
- 20.3 ניפוק הארוזיות ליחידות יתבצע עד 4 ימים לפני ערב חג פסח.
- 20.4 **הרכב ארוזית בשרית ללא חשש קטניות** - פסטרמה/קורנביף באריזה אישית (100 גרם) + סלט אישי חצילים/מטבוחה (80 גרם) + מאפינס (50 גרם)/חטיף צ'יפס כשל"פ ללא חשש קטניות (50 גרם).
- 20.5 **הרכב ארוזית פרווה ללא חשש קטניות** - טונה במים (160 גרם) + סלט אישי חצילים/מטבוחה (80 גרם) + מאפינס (50 גרם)/חטיף צ'יפס כשל"פ ללא חשש קטניות (50 גרם).
- 20.6 על הארוזיות יסומנו תכולתן ותאריך אחרון לשימוש.

21. כלכלה ללא גלוטן

- 21.1 שוטרי חובה, סוהרי שב"ס ועצורים צליאקים במשטרת ישראל ובבית מעצר אילת זכאים לארוחות ייחודיות ללא גלוטן.
- 21.2 הארוחות כוללות חמגשיות חמות ללא גלוטן ולחם/לחמניות ללא גלוטן.
- 21.3 החמגשית תנופק לשוטרים, סוהרים ועצורים במקום ארוחת צהריים בחדר האוכל.
- 21.4 התשלום עבור הארוחה יהיה לפי מחירים בטבלת התמורה במסמכי המכרז.
- 21.5 הזוכה ינפק חמגשיות ללא גלוטן על פי דרישת הגופים בהתראה של 3 ימים מראש.
- 21.6 החמגשיות ייוצרו במפעל מזון בעל רישיון משרד הבריאות לייצור מנות ללא גלוטן, רישיון משרד הבריאות יוצג בפני מדור מזון.
- 21.7 **מאפייני החמגשיות:**
- 21.7.1 החמגשיות ישונעו למטבחים כאשר הן קפואות. החמגשיות יהיו בשריות ו/או צמחוניות על פי דרישה.

- 21.7.2 החמגשיות יכילו מנה עיקרית (בשרית/צמחונית), תוספת עשירה בפחמימות וירקנית.
- 21.7.3 בחג הפסח ישונעו ליחידות חמגשיות כשל"פ ללא גלוטן עם קטניות. ככל שתהיה דרישה ממשטרת ישראל ינופקו בנוסף חמגשיות כשל"פ ללא גלוטן ללא חשש קטניות במחיר חמגשית כשל"פ רגילה.
- 21.7.4 במידת הצורך יינתן מענה לחמגשיות טבעוניות ללא גלוטן.
- 21.7.5 גודל מנה עיקרית בחמגשית - 180 גרם.
- 21.7.6 בכל יום תוגש חמגשית בעלת הרכב שונה של מנה עיקרית, תוספת פחמימה וירקנית, סך הכל 5 סוגי חמגשיות בשבוע.
- 21.8 אחסון וחימום החמגשית:**
- 21.8.1 החמגשיות יאוחסנו במקפיא בטמפרטורה שלא תעלה על מינוס 18 מעלות צלזיוס עד מועד השימוש.
- 21.8.2 החמגשיות יאוחסנו במקום נפרד, בקופסא סגורה ולא ליד מוצרים המכילים גלוטן.
- 21.8.3 החמגשיות יחוממו במיקרוגל ייעודי המשמש רק למטרה זו. המיקרוגל יירכש ע"י משטרת ישראל ויסומן לשימוש כנטול גלוטן לצליאקים בלבד.
- 21.8.4 בהיעדר מיקרוגל החמגשית תחומם בתנור כאשר היא עטופה בנייר אלומיניום על מגש נקי וללא מגע עם כל חפץ או מזון אשר מכיל גלוטן.
- 21.9 לחם ללא גלוטן**
- 21.9.1 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.
- 21.9.2 מפתחות ניפוק לחם/לחמניות ללא גלוטן ל-24 שעות: מינימום 400 גרם ליום לסועד.
- 21.9.3 הלחם ינופק לשוטר, סוהר, עצור בתחילת כל שבוע. באחריות משטרת ישראל לספק לשוטר, סוהר, עצור, אמצעי קירור ואחסון.
- 21.10 **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.
- 21.11 **עלות ארוחת בוקר, ערב ללא גלוטן יתומחרו בהתאם לארוחת בוקר/ערב רגילה לפי הצעת הזוכה, ארוחת ביניים תתומחר בהתאם למחיר ארוחת ביניים בסעיף התמורה במסמכי המכרז, סעיף 25.18.**
- 21.12 **כלי אוכל** – ינופקו כלים וסכו"ם חד פעמיים בלבד, על חשבון הזוכה.

22. חמגשיות בכשרות מהודרת

22.1 על פי דרישה של היחידות, על הספק הזוכה לספק חמגשיות בכשרות מהודרת בד"ץ העדה החרדית.

- 22.2 תכולת החמגשית תהא בהתאם לאמור בסעיף 17.1.4.
- 22.3 הזמנת החמגשיות תתבצע 3 ימים קלנדריים לפני מועד הניפוק הנדרש.
- 22.4 החמגשיות יהיו קפואות ויאוחסנו במקום נפרד במקפיא.
- 22.5 החמגשית תחומם לשוטר, סוהר רק במועד הגעתו לחדר האוכל ועל פי דרישה.
- 22.6 החמגשית לעצור תחומם באגף העצורים.
- 22.7 השוטר /סוהר ייקח את שאר מרכיבי המנה, סלטים, מרק, קינוח ולחם מפס ההגשה.
- 22.8 התמורה בגין הארוחה הכוללת חמגשית בכשרות מהודרת, תהיה בהתאם למחיר סוג הארוחה של הזוכה בטופס הצעת המחיר ובתוספת של 20%.

23. תפעול חדר אוכל בלבד

- 23.1 משטרת ישראל רשאית להחליט על סגירת מטבח על פי שיקול דעתה הבלעדי.
- 23.2 ככל ומטבח ייסגר, המשטרה תהא רשאית לדרוש מהזוכה להמשיך בתפעול חדר האוכל בלבד.
- 23.3 במקרים אלו הזוכה לא יידרש להגיש ארוחות בחדר האוכל, משטרת ישראל תדאג לאספקת הארוחות באופן עצמאי.
- 23.4 הודעה על סגירת המטבח והפיכתו לחדר אוכל בתצורת תפעול בלבד, תימסר לפחות 30 יום טרם מועד השינוי.
- 23.5 התמורה בגין שירות זה תהא:
- 23.5.1 עבור כוח אדם בהתאם לפרק התמורה במסמכי המכרז.
- 23.5.2 תשלום עבור חומרי ואביזרי ניקוי נדרשים, כנגד עלות מוכחת שתוצג ע"י הזוכה.

24. ניהול ותפעול מטבח וחדר אוכל

- 24.1 **בקרת מתכלכלים** - מנה תינתן כנגד קבלת תלוש מהסועד, אותו יפיק משעון בקרת מתכלכלים הנמצא בכניסה לחדרי האוכל.
- 24.2 **כלכלת עצורים** – מספר המנות יינתנו עפ"י ספירת העצורים באגף העצורים בבית מעצר אילת.
- 24.3 **דגשים לתפעול המטבח וחדר האוכל**
- 24.3.1 הזוכה, באמצעות עובדיו יהיה אחראי לייצור / בישול המנות במטבח והגשתן בחדרי האוכל.
- 24.3.2 מנות עצורים – ימשכו ע"י איש סגל שב"ס על פי כל כללי בטיחות המזון (טרמופורטים לשמירת טמפ') ויחולקו לעצורים בבית המעצר ע"י סגל שב"ס.
- 24.3.3 שירותי ההסעדה הינם כפופים להוראות ולפיקוח של הגופים, אשר נציגיהם יהיו רשאים להיכנס ולבקר בכל עת ובכל מקום הקשור למתן שירותי ההסעדה. במטבח קיים אחראי מטבח מטעם משטרת ישראל, תפקידו לתאם את כמות המנות, פיקוח ובקרה על כ"א, הופעה, משמעת, אישורים רפואיים ותעודות.

- 24.3.4 הזוכה מתחייב לספק את שירותי ההסעדה לשוטרי המשטרה, סוהרי שב"ס, עצורים המוחזקים בבית מעצר ובבית משפט באילת ואורחיהם וכל הסועדים מטעמים במקומות, במועדים ובתנאים כמפורט במפרט זה על נספחו.
- 24.3.5 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.
- 24.3.6 הזוכה מתחייב לצמצם ככל האפשר מספר משאיות האספקה מטעמו הנכנסות למתקן, על מנת למנוע עומסי תנועה בסביבת התחנה.
- 24.3.7 עובדי המטבח יסיימו לערוך את השולחנות לפני פתיחת חדר האוכל.
- 24.3.8 הזוכה יהיה אחראי לביצוע ניקיון שוטף, על בסיס יומי, של המטבח כולל חדרי האוכל, הציוד המטבחי לרבות הכניסות לחדרי האוכל והמטבח (כולל כניסות אחוריות).
- 24.3.9 רמת הניקיון והאסתטיקה של הארוחות נתונים לקביעתה הבלעדית ולפיקוחה של המשטרה והזוכה מתחייב לפעול בהתאם.
- 24.3.10 הזוכה מתחייב לפרסם בחדר 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.
- 24.3.11 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 לסועדים. דוגמאות המזון תשמרנה בטמפ' שאינה עולה על 5 מעלות צלזיוס.
- 24.3.12 הזוכה יספק שלושה מדי טמפרטורה ננעצים (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.
- 24.3.13 במטבח ינוהל ויתועד יומן מטבח הכולל: יומן תפריטים, מעקב תעודות משלוח, תכנית ניקיון, דגימות מזון, אישורים רפואיים של העובדים לעבודה עם מזון, הדרכות עובדים בנושאים הנדרשים במכרז, טמפרטורות מקררים ומקפיאים וטמפרטורות מזון בעת קבלתו ועל הפס לפני תחילת הארוחה.
- 24.3.14 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.
- 24.3.15 הזוכה לא ישתמש שימוש חוזר במגשים חד-פעמיים לאפיה ולבישול וכן לא יעשה שימוש חוזר בכלים חד-פעמיים לרבות קופסאות של סלטים מוכנים.

- 24.3.16 לפחות על אחד העובדים להגיש את המנה הבשרית בפס החלוקה לאורך כל זמן פתיחת חדר האוכל. על העובדים לדאוג למלאי מזון בפס ההגשה, ניקיון חדר האוכל במשך כל זמן הארוחה, ולדאוג לכלים נקיים במשך כל זמן הארוחה.
- 24.3.17 זמן ההמתנה להגשת המנה העיקרית בפס ההגשה לא יעלה על 5 דקות.

24.4 ציוד, תשתיות ותחזוקה

- 24.4.1 המטבח כולל תשתית וציוד מטבחי לבישול וציוד לחימום לרבות התשתית והציוד לשם הפעלת מערך ההגשה העצמית וריהוט וציוד נדרש לחדרי האוכל
- 24.4.2 הזוכה יקבל לידי את המטבח כמו שהוא, בכפוף לציוד המטבחי של משטרת ישראל.
- 24.4.3 במשך כל תקופת המכרז, תהיה משטרת ישראל הבעלים הבלעדיים של כל הציוד שהועמד לטובת החברה, כהגדרתו במכרז זה, והיא רשאית לעשות בו כרצונה.
- 24.4.4 חשוב לציין, כי כל מציע רשאי לבצע סיורים במטבח הרלוונטי לצורך היכרות עם הציוד המטבחי אשר פרוסים בתחנה.
- 24.4.5 כל שינוי ו/או תקלה העלולים לגרום לשיבוש באספקת השירותים ע"י הזוכה, יובאו מיידית לידיעת הגופים, לא יאוחר מ – 24 שעות ממועד האירוע.
- 24.4.6 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.
- 24.4.7 יש לציין כי משטרת ישראל מפעילה בשוטף קבלני משנה לתיקון ואחזקה של ציוד מטבחי משטרתי בלבד, יחד עם זאת הזוכה יהיה אחראי לנזקים וחסרים בציוד מיכון מטבחי המשטרתי 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.
- 24.4.8 הזוכה מתחייב להשתמש בציוד המטבח בהתאם להוראות השימוש ולמטרות להן 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 לוגיסטיקה. 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.
- 24.4.9 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

לא, במידה ויקבע שהבלאי או הנזק שנגרם לא כתוצאה מבלאי עלותו תמומן על ידי הזוכה.

24.4.10 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.

24.4.11 המשטרה רשאית לקזז כל סכום שהזוכה חייב לשלם למשטרה על פי מכרז זה, מהתשלומים לחברה בגין ביצוע התקשרות זו.

24.5 כלי הגשה, כלי אוכל, כלי מטבח ובישול

24.5.1 על הזוכה לספק במשך כל תקופת השירות כלי הגשה, אוכל, מטבח ובישול 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. יש לעדכן את כמות הכלים אחת לרבעון על פי כמות המתכלכלים הממוצעת, כך שבכל זמן תהיה כמות כלים בכמות של 110% מממוצע המתכלכלים.

24.5.2 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 "התחייבות 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.

24.5.3 לאורך כל תקופת ההתקשרות הכלים המנופקים יהיו תואמים ואחידים (גודל, צבע, סוג) לסט הקיים ביחידה, כלי אוכל/הגשה שבורים או בלויים יוחלפו. הגופים לא יהיו אחראיים לבלאי הכלים, אובדן ושבר. בסוף תקופת השירות ייקח הזוכה את הכלים עימו.

24.5.4 בכל כלי הבישול יהיה סימון נפרד לבשרי/חלבי ע"י מדבקות עמידות אשר יסופקו ע"י הזוכה, שאינן יורדות בחום/רטיבות וכו'.

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

24.5.5.1 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.

24.5.5.2 צלחת לסלט (מומלץ מקסימום קוטר 19 ס"מ) דקורטיבית ועמידה לשבר – וכך שיתאים לגודל המגש.

- 24.5.5.3 הצלחות צריכות להיות בגודל מתאים כך שעל המגש לסועד יהיה ניתן לשים צלחות למנה העיקרית, צלחות לסלטים, קעריות מרק, כוסות שתייה קרה, לפתניות וסכו"ם.
- 24.5.5.4 כוסות שתייה קרה – בגובה המתאים לעגלת הפינוי לנקודה אליה הם מיועדים.
- 24.5.5.5 סכו"ם (סכינים, כפות, מזלגות וכפיות). סכו"ם חלבי יהיה עם חירור בידית.
- 24.5.5.6 קערות למרק.
- 24.5.5.7 לפתניות.
- 24.5.5.8 בקבוקי פלסטיק לחיץ עבור רטבים בפינת הירק שאינם מוגשים בשקית אישית של 10 גרם.
- 24.5.5.9 מגשים לסועד – על המגשים להיות מותאמים לעגלות המסלולים הקיימות במשטרה. באחריות הזוכה לוודא התאמת המגשים בכל תחנה. גודל המגש המנופק ליחידה יותאם במידותיו לעגלת הפינוי 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.
- 24.5.5.10 ניירות פלייסמנט בגודל המותאם למגשים בתוספת לוגו ומסרים שונים שמשטרת ישראל תבחר ויהיה ניתן לשנותם.
- 24.5.5.11 כלים למשיכת ארוחת הצהריים ע"י הסועד מחדר האוכל. חמגשית 3 תאים ומכסה, סכין, מזלג, מלח ופלפל ומפית באריזה. בכמות מספקת בהתאם לדרישת היחידה.
- 24.5.5.12 מלחיות ופלפלות (אל חלד), כל הנ"ל במתקן מתאים כמספר השולחנות, על בסיס ערכה 1 לשולחן של 4 סועדים.
- 24.5.5.13 מתקן למפיות לפחות כמספר השולחנות (כולל מפיות באספקה שוטפת), על בסיס סטנד 1 לשולחן של 4 סועדים.
- 24.5.5.14 מתקן לקיסמי שיניים ארוזים בעטיפה אישית "אחד אחד" בנייר/ שקית ולא בתפזורת. ביציאה מחדרי האוכל (כולל קיסמים באספקה שוטפת).
- 24.5.5.15 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.
- 24.5.5.16 ינופקו בנוסף שעווניות בעיצוב שונה לארוחות חלביות.
- 24.5.5.17 בערבי חג מפות בד חגיגיות.
- 24.5.5.18 קנקני שתייה קרה לפחות כמספר השולחנות. הפרדה בצבעים בין קנקני שתייה קרה לארוחה בשרית וחלבית.

- 24.5.5.19 אמצעי חלוקה בפסי ההגשה: כפות הגשה, מלקחיים, גסטרונומים בגדלים שונים, כלי הגשה. הכלים יסומנו כחלבי או כבשרי. אין לנפק כלים בצבע כחול לבשרי או אדום לחלבי.
- 24.5.5.20 בפינת בריאות: קערות מעוצבות/ מגשים אובליים, לירקות, כלים לרטבים ואמצעי סימון לרטבים. כלי לשמן זית.
- 24.5.5.21 סלסלות מרכזיות ללחם ולפירות כחלק מפס ההגשה.
- 24.5.5.22 מגשים לאפיה ובישול חד"פ לפסח ע"פ הצורך במטבח.
- 24.5.5.23 ניפוק קופסאות עם מכסה או שקיות סטריליות פס סגור לדגימות מזון, שיכילו כ-150 גרם דגימת מנה.
- 24.5.5.24 במטבח: כלי אחסון (אל חלד עם מכסה או כלי ממלמין עם מכסה) לתבלינים לשמירה על טריות.
- 24.5.5.25 קרשי חיתוך חדשים (בצבעים אדום בשרי, לבן פרווה, ירוק ירקות, כחול חלבי) שיוחלפו כל רבעון ובהתאם לצורך.
- 24.5.5.26 קרשי חיתוך לפסח בלבד על פי ייעוד ושימוש המטבח. (בצבעים אדום בשרי, לבן פרווה, ירוק ירקות. כחול חלבי).
- 24.5.5.27 סכיני מטבח שף בגדלים שונים לעבודת הטבחים ועוזרי טבחים ומשטח מגנטי לקיר לתליית הסכינים. הסכינים יהיו מסומנים כבשרי או חלבי. אין לנפק סכין בצבע כחול לבשרי או סכין בצבע אדום לחלבי.
- 24.5.5.28 כפפות אל חלד לקצבים.
- 24.5.5.29 כפפות להגנת מפני חום עשויות סיליקון לטבח להוצאת תבניות מתנור חם. נדרשים שני סטים לחלבי ובשרי.
- 24.5.5.30 פותחן שולחני מכני גדול.
- 24.5.5.31 קערות/גלגיות פלסטיק.
- 24.5.5.32 מסננות.
- 24.5.5.33 ספל לנטילת ידיים (נטלן).
- 24.5.5.34 כל כלי שיידרש לבישול והכנת המאכלים במטבח וחדר אוכל כגון: סירים, מחבתות, נפות.
- 24.5.5.35 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.
- 24.5.5.36 אי השלמת כלים או אספקתם יביא לכך כי עלותם תקוזז מהחשבונית ומשטרת ישראל תספק כלים אלו ישירות ליחידות.

24.5.5.37 כל כלי ההגשה יהיו בחומרים המאושרים לבוא במגע עם מזון ע"פ תקנים ישראלים (ת"י 5113) ו/או תקנים אירופאים מקבילים (תקנים 10/2011, 1935/2004).

24.5.5.38 על הזוכה להמציא מגוף הכשרות שלו. אישור על טבילת הכלים, כולל כלים אשר ירכשו בכל תקופת המכרז.

24.6 כלים חד פעמיים

24.6.1 שימוש בכלים חד פעמיים יתאפשר לצרכים מבצעיים ולכל צורך אחר בהתאם לדרישת הגופים וזאת בהתאם להחלטת הממשלה בדבר צמצום שימוש בכלים חד פעמיים.

24.6.2 **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.

24.6.3 **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.

24.6.4 **אישור שימוש במזון:** כל הכלים החד פעמיים אשר יוגשו 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 לגופים בתחילת המכרז ויעודכן ככל שיהיה שינוי בסוג הכלי אשר בשימוש.

24.6.5 הגופים יהיו רשאים לדרוש מהזוכה שימוש בכלים חד-פעמיים (חד"פ) מתכלים במהלך תקופת ההתקשרות במכרז. כלים אלו יעמדו בדרישות התכלות על פי תקן ישראלי או בינלאומי ככל שיפורסמו באותה העת.

24.6.6 הודעה על שינויים בסוג הכלים החד"פ הנדרש ושיטות מחזור תינתן לזוכה בהתראה של חודש ימים מראש. טרם השימוש, הזוכה יציג את הכלים המתכלים לאישור מדור מזון.

24.6.7 במקרה של שינוי לכלים חד"פ מתכלים, הגופים ישלמו לזוכה את עלות החד"פ בהתאם להצגת אסמכתא מרו"ח חיצוני על פער עלות מוכחת בגין הכלים החד"פ הקיימים לעומת הכלים החד"פ המתכלים – המבוקשים ע"י משטרת ישראל ושב"ס.

24.6.8 משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות להציב קומפוסטרים בתחנת המשטרה לצורך מחזור כלים חד"פ מתכלים. במידת הצורך ידרשו הזוכה לפנות את הכלים החד"פ המתכלים לקומפוסטרים.

24.7 חומרי ניקוי

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

24.7.2 להלן רשימת החומרים המינימאלית הנדרשת:

- 24.7.2.1 נוזל לניקוי כלים.
 - 24.7.2.2 חומר להסרת שומנים.
 - 24.7.2.3 חומר חיטוי משטחים.
 - 24.7.2.4 אבקת הלבנה.
 - 24.7.2.5 חומר ניקוי לתנורים.
 - 24.7.2.6 חומר ניקוי לנירוסטה.
 - 24.7.2.7 נוזל ניקוי רב שימושי.
 - 24.7.2.8 חומר לשטיפת רצפות, אשר יבטיח ניקיון יסודי של רצפת המטבח וחדר האוכל.
 - 24.7.2.9 החומר יסיר כל סימני לכלוך ו/או צבע, ו/או כתמים ברצפת המטבח וחדר האוכל.
 - 24.7.2.10 אבקה / נוזל למדיח כלים, המתאימה לסוג המדיח הקיים ביחידות.
 - 24.7.2.11 נוזל הברקה למדיח כלים.
 - 24.7.2.12 חומר פותח סתימות.
 - 24.7.2.13 מלח מרכז מים למדיח כלים, קומביסטימר וסירי קיטור ולכל מכשיר אחר אשר יידרש עבורו חומר זה.
 - 24.7.2.14 כרית סקוטש + כרית מיוחדת לשטיפת כלים בשבת.
 - 24.7.2.15 סבון נוזלי בלבד (לא מוצק) לידיים המשוכלב עם חומר חיטוי + מתקן לסבון נוזלי (במטבח ובכניסה לחדר האוכל בהתאם למספר הכיורים).
 - 24.7.2.16 נייר ניגוב לידיים + מתקן מתאים לעובד/ת (במטבח) ובכניסה לחדר האוכל לכלל הסועדים ובהתאם למספר הכיורים.
 - 24.7.2.17 דליים ומגבים. (מגב לניגוב ריצפה ומגב לניגוב שולחנות)
 - 24.7.2.18 סמרטוטי רצפה.
 - 24.7.2.19 מטליות ניגוב.
 - 24.7.2.20 רדיד אלומיניום.
 - 24.7.2.21 ניילון נצמד.
 - 24.7.2.22 נייר פרגמנט / נייר אפייה.
 - 24.7.2.23 כפפות חד"פ, כובעי נייר חד"פ, סינרים חד"פ.
 - 24.7.2.24 מטליות חיטוי חד"פ, עבור חיטוי משטחי עבודה ומד הטמפ'.
 - 24.7.2.25 ברז מינון לחיטוי ירקות (יהיה מאושר ע"י מכון התקנים הישראלי).
 - 24.7.2.26 חומר חיטוי פירות וירקות (העומד בדרישות משרד הבריאות והרבנות ואושר ע"י מדור מזון ורבנות המשטרה).
 - 24.7.2.27 שקיות אשפה (בתחומי המטבח וחד"א בלבד).
- 24.7.3 באחריות הזוכה לספק אספקת משאבות מתאימות למדיחים והתקנתן בהתאם להוראות היצרן של אותו המדיח. הזוכה יהיה אחראי על תקינותן ותחזוקתן וידאג לתיקונן תוך 48 שעות מרגע התקלה. כמו כן, כל חומרי הניקוי למדיח לרבות הסבון יהיו בהתאם לדרישות יצרן המדיח.

- 24.7.4 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).
- 24.7.5 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.
- 24.7.6 חומרי הניקוי לא יזיקו או יפגעו בגוף, ברכוש ובמבנה.
- 24.7.7 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.
- 24.7.8 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.
- 24.7.9 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.
- 24.7.10 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.
- 24.7.11 במקרה של תקלה בציוד המטבחי כתוצאה משימוש בחומרים שאינם תואמים את הציוד המטבחי או במינרנים שאינם נכונים, תיקון הציוד באחריות הזוכה ועל חשבון.
- 24.8 פינוי אשפה:**
- 24.8.1 באחריות עובדי הזוכה לפנות את האשפה מהמטבח וחדר האוכל לנקודת איסוף האשפה המרכזית ("צפרדע") ביחידה ומחוצה לה בכל מיקום בו הפח מוצב.
- 24.8.2 פינוי אשפה כולל איסוף ופינוי קרטונים באחריות ומימון הזוכה.
- 24.8.3 בהתאם לדרישת המשטרה, יתכן יידרש פינוי אשפה לקומפוסטרים אשר יוצבו ביחידות.

25. הנחיות ודגשים להובלה ואספקת מזון (שינוע)

- 25.1 במקרים בהם לא ניתן להשתמש במטבח, הזוכה מתחייב לספק את המזון לחדר האוכל עד לא יאוחר משעתיים 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.
- 25.2 רכב להובלת/שינוע מזון:

- 25.2.1 יהיה בעל רישיון עסק בתוקף ובעל היתר להובלת מזון חם או קר.
- 25.2.2 יהיה נקי ושטוף לפני ואחרי הובלת/שינוע מזון.
- 25.3 כל הוצאות השינוע והתפעול יחולו על הזוכה במצבים בהם הסיבה לאי פתיחת המטבח תהיה בשל תקלה של הזוכה.
- 25.4 בעת הובלת המזון למטבח, הזוכה יעביר **תעודת משלוח** שתיחתם ע"י נציג המטבח המקבל. תעודת המשלוח תכלול את הפרטים הבאים ובהתאם להנחיית מדור מזון:
- 25.4.1 רשימה המפרטת את כל סוגי המזון שהגיעו באותו היום (לדוגמא: מרק ירקות, תפוזי אפוי, עוף בגריל, סוג הקינוח).
- 25.4.2 כמות מכל סוג מזון + כמות חלוקה לסועד מפריטי המנה העיקרית.
- 25.4.3 תאריך.
- 25.4.4 שם המוביל/ הנהג, שם החברה המובילה.
- 25.4.5 שם המטבח המקבל והמקבל.
- 25.4.6 שעת יציאה מהמטבח המרכזי ושעת הקבלה במטבח הקצה.
- 25.4.7 טמפרטורת המזון בשעת יציאה מהמטבח המרכזי וטמפרטורת המזון בשעת הקבלה במטבח הקצה.
- 25.4.8 אישור כשרות ו/או אישור המשגיח במקום.
- 25.4.9 תעודות המשלוח תשמרנה בתיק ייעודי במטבח הקצה ועותק ממנו במטבח המרכזי.
- 25.5 מכלי המזון וארגזי הבידוד ("טרמופורטים") יהיו רכוש של החברה.
- 25.6 הזוכה אחראי לכך שאמצעי השינוע וכלים בהם משונוע 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 ישונוע המזון בחצאי / שליש גסטרונומים).
- 25.7 על הזוכה להתעדכן מעת לעת בכללי השינוע המפורסמים על ידי גופי המדינה השונים ולפעול על פיהם.
- 25.8 **תנאי תברואה:**
- 25.8.1 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.
- 25.8.2 מיכלי הבידוד ינוקו מידי יום לאחר חלוקת המזון עם חומר חיטוי.
- 25.8.3 בעת העמסת המיכלים יש להקפיד על הפרדה בין מזון חם למזון קר.
- 25.8.4 טמפ' המזון: מזון חם ישונוע בטמפ' של 70 מעלות צלזיוס לפחות.
- 25.8.5 מזון קר ישונוע בטמפ' שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
- 25.8.6 במידה ונדרש קירור לסלטים יש להוסיף קרח בכלי האחסון וללא מגע ישיר עם המזון.
- 25.8.7 אחריות הצבת הגסטרונומים ע"ג פסי ההגשה, הינה של הזוכה בלבד.

26. דרישות כוח אדם

26.1 אנשי קשר, פיקוח ובקרה

26.1.1 הזוכה יעסיק **מנהל אזור** - אשר יהיה בעל ניסיון של 3 שנים לפחות בניהול מערכות מזון ומשקאות, תפקידו לתת מענה לתפעול המערך הלוגיסטי.

26.1.2 הזוכה יעסיק **מנהל הבטחת איכות מזון** במפעל המזון המרכזי של הזוכה 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.

26.1.3 הזוכה יעמיד **רפרנט מקצועי לניהול** לטובת פיקוח ובקרה תברואתית לפחות אחת לשבועיים. העובד יהיה בעל הכשרות מתאימות מוכחות בנושא בטיחות מזון. פרטי הרפרנט יועברו למדור מזון והזוכה נדרש לעדכן על כל שינוי.

26.1.4 **איש קשר** – הזוכה ימנה נציג אחראי שיהיה איש קשר מטעמו (ממערך כח האדם הקיים של הזוכה). אחריות איש הקשר על כל היבטי השרות והתפעול השוטפים. איש הקשר יהיה רפרנט הזוכה מול היחידה ומול מדור מזון (משטרה)/ ענף מזון (שב"ס). איש הקשר יהיה בקיא מקצועית בכל דרישות המכרז וייתן מענה הולם ומידי לכל צורך תפעולי, בכל רגע נתון: 24 שעות 7 ימים בשבוע. 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.

26.2 כוח אדם:

26.2.1 כמות כ"א המינימלית תהיה על פי הקבוע במפרט זה.

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

26.2.3 טבלת תקן כוח אדם יומי (משרות) מחייב

מנהל מטבח סוג 5/4	טבח סוג 1/2	עובד מטבח משרה כללי*
1	2	4

* עובדים כלליים כוללים אחראי חדר אוכל, מחסנאים ועובדי ניקיון

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

26.2.5 בכל עלייה של 100 סועדים לאורך תקופה של מעל 30 יום מהאומדן הרשום במכרז, ובהתאם להנחיית מדור מזון, יש להוסיף על חשבון הזוכה, משרת טבח סוג 1 אחת.

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

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

26.2.8 יקבע מתוך צוות העובדים במטבח, אחראי מטבח מטעם הזוכה. אל מול אחראי זה יפעלו נציגי הגופים במקום.

26.2.9 על פי הנחיות משרד הבריאות, בכל המטבחים (בכל השיטות) עובד אשר עוסק בעבודות פינוי וניקיון לא יעסוק בטיפול במזון (עיבוד, ייצור, הגשה) באותו יום.

26.2.10 הזוכה יעביר לידי הרמת"ל /מפקח ההסעדה קורות חיים של העובדים המקצועיים (טבחים ועובדים בעלי ניסיון בעבודה במטבח), שיתויון אצל הרמת"ל / מפקח ההסעדה, לטובת בקרה של מדור מזון או מי מטעמו.

26.3 הדרכות עובדים

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

26.3.2 על הזוכה להעסיק מנהל הבטחת איכות מזון בעל תעודות מסמיכות כנדרש במכרז, אשר יבצע הדרכות לעובדים בתחום תברואת מזון אחת לחציין. הדרכות בנושא זה אשר יתקיימו ע"י מנהל האזור לא יחשבו הדרכות קבילות.

26.3.3 על הזוכה להציג לנציג מדור מזון ו/או את"ל על פי דרישה תיעוד הדרכות עובדים.

26.4 בריאות העובדים

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

26.4.2 על הזוכה לדאוג שכל העובדים יחדשו את טופס הכשירות לעבודה עם מזון ולהציגו לאחראי על המטבח מטעם המשטרה (רמת"ל/מפקח הסעדה) אשר יציגו לרופא משטרה אחת לשנה.

26.4.3 עובד שנעדר מעל 7 ימים בגין חופשת מחלה, יציג הזוכה למפקח ההסעדה המקומי אישור רפואי המאשר את חזרתו של העובד לעבודה בתחום המזון. ללא אישור זה לא יורשה העובד לחזור לעבודה ביחידות משטרת ישראל.

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

27. תפעול בעת מצבים לא שגרתיים

- 27.1 באחריות הזוכה לתת מענה לשם תפעול המטבח גם בעת "מבצעים מיוחדים", "מצב חירום", "מצב מיוחד בעורף", מבצע, מלחמה, פגעי מזג אוויר 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, תיבחן מחדש ותאושר מראש ע"י משטרת ישראל.
- 27.2 במצבים הנ"ל כתוצאה מתגבורים תתכן עלייה בכמות המתכלכלים והזוכה יידרש לתגבר את המטבחים בפרודוקטים (למקרה של היעדר גישה למטבחים) ובעובדים בהתאם.
- 27.3 הזוכה יידרש לתת מענה באמצעות מנות מזון, במצב לא שיגרתי בו יהא גידול בצריכת המנות עקב גידולי סד"כ חד פעמיים או מתמשכים ובכלל זה בימי שישי שבת וחג. באופן הבא לפי דרישת היחידה:
- 27.3.1 יידרש לספק מזון ארוז **בחמגשיות ונלווה** וכלים חד"פ כחלופה/תוספת למנות בחדרי האוכל ובהתאם לכמות המנות הקיימת בחדרי האוכל בשגרה או בנוסף למנות המוגשות בחדר האוכל בהתאם לצורכי משטרת ישראל ושב"ס. החמגשיות יסופקו תוך התראה של 3 שעות ממועד הדרישה.
- 27.4 הזוכה ייערך לספק מינימום 500 חמגשיות ונלווה למשטרת ישראל ו- 50 חמגשיות ונלווה לשב"ס בבית מעצר אילת – תוך התראה של 12 שעות ממועד הדרישה.
- 27.5 על הזוכה להיות ערוך עם **מלאי פרודוקטים** לייצור מזון ל-5 ימים לפחות.
- 27.6 אספקת הארוחות תהיה בשעות הבאות: ארוחת צהריים (11:00-14:00) ו/או ארוחת ערב (18:00-20:00). ארוחת בוקר לסגל ולעצורים בבית מעצר אילת – (09:00-07:00).
- 27.7 סעיפי החירום להלן אינם מוגבלים בזמן ומשטרת ישראל ושב"ס זכאים לחדש את הדרישה בכל אחד מהם בכל 24 שעות.
- 27.8 **חמגשיות קפואות**
- 27.8.1 הזוכה מתחייב לאחסן במתקניו 300 חמגשיות קפואות אשר יהיו לשימוש בכל רגע נתון עפ"י צורך ובהתראה של 5 שעות.
- 27.8.2 החמגשיות תהיינה בתוקף בכל זמן נתון. אחריות הזוכה לבצע ריענון ולוודא מלאי זמין, תקין ובתוקף בכל רגע נתון כאמור.
- 27.8.3 **אפיון חמגשיות חירום קפואות:**
- 27.8.3.1 חמגשית תא אחד. עשויה מפוליפרופילן 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.**
- 27.8.3.2 משקל מנה עיקרית – 160 גרם (אסאדו מפורק, פרגית טנזיה, שווארמה עגל, שווארמה הודו, שווארמה צמחונית).
- 27.8.3.3 משקל תוספת - 250 גרם (קוסקוס, אורז אושפלו, מדגירה, אורז לבן "סטיקי רייס").

- 27.8.3.4 למזמין הזכות לקבוע את הרכב החמשיות בהתאם לאפשרויות לעיל.
כדוגמת: אסאדו מפורק עם אורז לבן, פרגית טנזיה עם קוסקוס,
שווארמה עגל או הודו עם מג'דרה, שווארמה טבעונית עם אושפלו).
- 27.8.3.5 החמשיות תשמרנה קפואות.

27.9 **תנאי מזג אוויר קיצוניים** – כאשר ישנן התראות למזג אוויר קיצוני כגון שיטפונות, יהיה על הזוכה להיערך מראש עם מלאי פרדוקטים של מספר ימים בהתאם להתראה, אשר ישמש להכנת מזון במקרה של קושי או היעדר גישה למטבחים. כמו כן, באחריות הזוכה לדאוג לשינוע העובדים למטבחים בימים אלה.

28. סגירת המטבח

- 28.1 משטרת ישראל מחויבת להודיע לזוכה 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.
- 28.2 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.
- 28.3 יובהר כי בעת סגירת מטבח/ חד"א, כאשר לא מתקבל שירות מהזוכה, לא ישולם תשלום לזוכה.

29. בטיחות במטבחים

- 29.1 הזוכה מחויב לדאוג לשלומם ולבטיחותם של עובדיו להדריכם ולהתריע בגין הסכנות הקיימות במטבח.
- 29.2 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.
- 29.3 כל העבודה תבוצע ע"פ פקודת הבטיחות בעבודה ותקנותיה הרלוונטיות וכן חוק ארגון הפיקוח על העבודה.
- 29.4 יש לערוך סיור לעובדים במטבח והיכרות מיקום מפסק החשמל ראשי, ברז גז ראשי, עמדת מטפי כיבוי אש, יציאות חירום וכן השימוש בהם.
- 29.5 במסגרת הדרכות שהזוכה מחויב בהן, 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.
- 29.6 על הזוכה לתעד ולשמור במטבח טפסי חתימות העובדים על ביצוע ההדרכה וכן פירוט הנושאים שהועברו בהדרכה.

- 29.6.1 על הזוכה להתריע לקצין האת"ל באופן מיידי על כל מפגע בטיחותי, כגון: מדפים לא מעוגנים, מנגנוני פתיחת מקרר לא תקינים, שקעי חשמל חשופים, מרצפות מחליקות.
- 29.6.2 על הזוכה לצייד את עובדיו בצידוד בטיחותי כנדרש כאמור בסעיף זה לעיל וכמפורט להלן:
- 29.6.2.1 מעיל-לכניסה לחדרי קירור והקפאה.
- 29.6.2.2 נעלי עבודה תקינות.
- 29.6.2.3 כפפות להגנה מפני חומרי ניקוי.
- 29.6.2.4 כפפות להגנה מפני חיתוך.
- 29.6.2.5 כפפות להגנה מפני חום.
- 29.6.3 אין ברשימה זו כדי למצות את האמצעים והאביזרים הבטיחותיים והם בבחינת דוגמאות מחייבות.
- 29.6.4 כל הצידוד שינתן הינו על חשבון הזוכה ובאחריותו, והוא רשאי לקחתו בסיום ההתקשרות.
- 29.6.5 כל חומרי הניקוי שיסופקו על ידי הזוכה, יהיו בעלי תוויות עם הוראות בטיחות, שימוש, תוקף ועזרה ראשונה.
- 29.6.6 הזוכה יחזיק תיק עזרה ראשונה תקני במטבח על חשבונו (כולל משחה לטיפול בכוויות). אין לאחסן את המשחה או כל תרופה אחרת במקרר בסמוך למזון.
- 29.6.7 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.
- 29.6.8 מעת לעת תערכנה ביקורות בנושא ע"י נאמני בטיחות מטעם משטרת ישראל.
- 29.6.9 באחריות הזוכה לוודא שכל עובדיו יעברו הדרכות בטיחות בהיקף שלא יפחת מארבע פעמים בשנה והדרכה לא תפחת מ-8 שעות בשנה.

30. בטיחות מזון

- 30.1 על הזוכה להעסיק אחראי תברואה ובטיחות מזון, המחזיק בתעודות מסמיכות, אשר יבצע הדרכות לעובדים בתחום תברואת מזון אחת לחציון. הדרכות בנושא זה אשר יתקיימו ע"י מנהלי האזור לא יחשבו הדרכות קבילות.
- 30.2 על הזוכה להגיש חוברת מפרט טכני של כל מוצרי המזון הבשריים, דגים ומוצרים מוכנים קפואים הנרכשים והמנופקים למטבח. מוצרי המזון ינופקו מספקי מזון בעלי רשיון יצרן. בחוברת יפורטו הדרישות המיקרוביולוגיות, רכיבים וסימון תזונתי.
- 30.3 משטרת ישראל עורכת ביקורות תברואה ובדיקות מיקרוביולוגיות של מזון במטבחה 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 הזוכה.
- 30.4 בין הנושאים אשר נבדקים בבקרה:
- 30.4.1 אספקת צידוד הגשה בשרי, חלבי, חגיגי – בכמות ובאיכות הנדרשים.

- 30.4.2 אספקת חומרי ניקוי בכמות, באיכות וכן בסימון ובתקנים הנדרשים.
- 30.4.3 הצבת כוח אדם מספק בכמות ובאיכות.
- 30.4.4 בחינת רמת השירות – שביעות רצון, זמינות מזון, ניקיון, אדיבות, משך זמן המתנה בתור.
- 30.4.5 הופעת עובדים ובריאותם.
- 30.4.6 עמידה בתנאי בטחון שדה.
- 30.4.7 איכות הפרודוקטים המיועדים לבישול עבור משטרת ישראל.
- 30.4.8 איכות המנה – שילוב של צבעים, מגוון, תכנון תפריטים, טעם ותיבול, טמפ' המזון, יצירתיות ומזון בריאות.
- 30.4.9 ניקיון ותפעול המטבח מההיבט התברואתי, אופן אחסון, סדר, ניקיון, תחזוקה, המצאות פגי תוקף.
- 30.4.10 אחזקת ותחזוקת הציוד המשטרי.
- 30.4.11 רמת הכשרות ושמירה על כללי הכשרות במטבחי משטרת ישראל ובמטבחי הזוכה.
- 30.4.12 המצאות פריטי בטיחות, הדרכות לעובדים, שימוש בציוד בטיחות אישי ומודעות העובדים לנושא.
- 30.4.13 יכולת מענה לבעיות שמתעוררות.
- 30.4.14 מנות בריאות ומודעות לנושא תפריט בריא.
- 30.4.15 שינוע מזון באמצעים ובתנאים הנדרשים, בליווי של תעודות משלוח.
- 30.4.16 היערכות לאספקת מנות בחירום
- 30.4.17 כל נושא שבתכולת מכרז זה או נושאים אחרים, אשר תמצא לנכון משטרת ישראל לבדוק.
- 30.5 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.
- 30.6 על הזוכה להעביר התייחסות לבקרה תוך 10 ימים קלנדריים מרגע קבלתה.
- 30.7 במקרה של המצאות חיידק פתוגני ו/או תחלואה מדווחת תיידרש התייחסות ודו"ח פעולות מתקנות כבר ביום ההודעה על הממצא.
- 30.8 למשטרה הזכות לנקוט בסנקציות בהתאם לאפיון ועד כדי הבאה לסיום החוזה.
- 30.9 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.
- 30.10 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.

31. כשרות, שמירת שבת ומועדי ישראל

- 31.1 כל כללי הכשרות בהנחיית הרבנות המשטרית יוחלו על כל המטבחים האזרחיים והמשטרתיים כמותווה במפרט זה.
- 31.2 שב"ס - בבית מעצר אילת יפעלו בהנחיית רבנות שרות בתי הסוהר.
- 31.3 כל סתירה בין הכללים המותווים במפרט זה לבין הגוף המשגיח במטבח האזרחי - המחמיר קובע.
- 31.4 ככלל, הזוכה כפוף במטבחים המשטרתיים לדרישות הכשרות של הרבנות אשר יועברו באמצעות הרב המחוזי ו/או מדור כשרות רבנות.
- 31.5 כלל בשר הבקר אשר יוגש יהיה בכשרות חלק רבנות.
- 31.6 להבהיר כי הצבת משגיחי כשרות במטבחים תעשה ע"י משטרת ישראל או זכין מטעמה ועל חשבונה.
- 31.7 להלן הנחיות הרבנות המשטרית:
- 31.7.1 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.
- 31.7.2 על הזוכה להימצא תחת פיקוח כשרותי של גוף מאושר לפי חוק איסור הונאה בכשרות, תשמ"ג-1983. דרישות הכשרות במפעל היצרן ובמטבחים תפעוליים לפי נוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל ונוהלי רבנות משטרת ישראל, המחמיר מבניהם.
- 31.7.3 כל הכנות המזון והכלים בנושאי כשרות (ניפוי קמח, מיון קטניות וכו') יעשו ע"י משגיח הכשרות או זכין, אשר יועסק ע"י משטרת ישראל.
- 31.7.4 חל איסור מוחלט של הכנסת מוצרים ו/או מצרכים, למעט אלה שיאושרו על ידי המשטרה באישור הרבנות המשטרית. במטבחים שהוגדרו כבשריים אין להכניס מוצרי חלב של העובדים, אא"כ יוחד להם מקום מוגדר, שמור וסגור שאין היתכנות של תקלות בשר בחלב.
- 31.7.5 נציגי הרבנות המשטרית רשאים לערוך ביקורות בכל עת וללא תיאום מראש בנושא כשרות, ויש להיענות לדרישותיהם באופן מיידי.
- 31.7.6 הפרדה מוחלטת וסימון בין בשר וחלב בנושאי בישול, בישול פרווה לארוחה חלבית, מערכות כלים, ציוד, מוצרים, אחסון, שטיפה והגשה.
- 31.7.7 סימון בולט של כלים בשריים וכלים חלביים ע"י מדבקות שאינן יורדות בחום ובכלל זה סימון כלי ההגשה שיסופקו ע"י הזוכה.
- 31.7.8 גסטרונומים לארוחת ערב חלבית יסומנו בנוסף ע"י חור אחד.
- 31.7.9 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.
- 31.7.10 תכני ההדרכה של העובדים בנושאי כשרות יועברו אל הרב לאישורו.

31.7.11 בהדרכות שיבוצעו ע"י הרבנות מתחייב הזוכה להעמיד את עובדיו לפי דרישת הרבנות.

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

31.7.13 בכל זמן פעילות המטבח ימצא לפחות עובד יהודי אחד במטבח. הדלקת האש והדלקת התנור תבוצע ע"י עובד יהודי בלבד כולל במטבחים מחממים.

31.7.14 ביחידות בהן לא משתמשים במגשים לסועד ומוגשות ארוחות חלביות, חובה מפה נפרדת לארוחה החלבית.

31.7.15 בישול בשרי מותר רק באזור המוגדר בשרי, בישול והכנות פרווה לארוחה חלבית רק באזור המוגדר חלבי ובתנור נפרד.

31.7.16 הפרדה בין דגים לבשר בבישול ובטיגון. במידה ומאוחסנים יחד בארון חימום חובה לכסות את התבניות בנייר כסף.

31.7.17 במטבח מרכזי של הזוכה יעשה שימוש אך ורק בירק מגידול מיוחד ללא חרקים.

31.7.18 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.

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

31.8 טיפול במזון:

31.8.1 ירקות ופירות:

31.8.1.1 נדרשת תעודת כשרות שתעיד על כך שהזוכה הפריש תרומות ומעשרות וללא חשש שביעית.

31.8.1.2 ירקות עלים כגון: עשבי תיבול פטרוזיליה, כוסברה, סלרי, נענע, לואיזה, כרוב מגידול מיוחד ללא חרקים, חסה ועוד. יהיו ברמת כשרות מהדרין ללא חשש תולעים.

31.8.1.3 בפירות יש לוודא שלא יהיה חשש ערלה, או פירות רבעי שאינם מחוללים.

31.8.1.4 השימוש בברוקולי, כרובית, כרוב ניצנים, קלחי תירס ותירס יהיה אך ורק מגידול מיוחד ללא חרקים.

31.8.1.5 חל איסור מוחלט להשתמש בתאנים ופטל מיובשים ובמקלוני קינמון במטבחי משטרת ישראל.

31.8.1.6 ביצים -

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

31.8.2 קמח וסולת

31.8.2.1 יש לנפות ב"נפה" 50 מש תקינה שתסופק על ידי הזוכה על פי הנחיות של הרבנות המשטרתית.

31.8.2.2 בשימוש מעל 5 ק"ג ביום יש להשתמש בנפה חשמלית.

31.8.2.3 סולת יש לשטוח ואם נמצאים קשרים, אין להשתמש בה.

31.8.2.4 יש להפריש חלה מן העיסה – כדין.

31.8.3 תבלינים

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

31.8.3.2 שימוש ביין לבישול רק ביין המוגדר מבושל.

31.8.3.3 יש ליעד סט תבלינים נפרד לבישול לארוחה חלבית.

31.8.4 קטניות ואורז

31.8.4.1 אריזת קטניות שתימצא בהם מעל 2 חרקים תיפסל ותוחזר לספק.

31.8.5 מוצרי חלב

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

31.9 כל הכלים החדשים שיוכנסו לשימוש יעברו טבילה ע"פ הנחיות הרבנות. על הזכין להמציא אישור על טבילת הכלים מגוף כשרות המפקח עליו.

31.10 שמירת שבת

31.10.1 במידה ותידרש אספקת מזון לצריכת שבת, לא יבוצעו כל הפעולות שיש בהן משום חילול שבת, לפי הוראות הרב המטרת.

31.10.2 מזון המוגש חם יישמר בתנור חימום או מתקן אחר עם התקן שבת ממכון המאושר ע"י רבנות המשטרה שהודלק והוכן מלפני כניסת השבת.

31.10.3 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.

31.10.4 ככלל יש איסור לשנע מזון בשבת וחג למעט מקרים חריגים שיאושרו ע"י רבנות משטרת ישראל.

31.10.5 שטיפת כלים ו/או הדחתם בשבת תעשה רק לצורך שבת. חל איסור מוחלט להשתמש במדיח כלים בשבת.

31.11 שמירת הלכות הפסח

31.11.1 ככלל, המזון בפסח, כשר לפסח עם קטניות, לאחר ברירה של שלוש פעמים במטבח או לחלופין באריזות וואקום. ככל וידרשו מנות כשל"פ ללא חשש קטניות, על הזוכה לספק חמגשיות כשל"פ ללא חשש קטניות במחיר ארוחת צהריים רגילה. הודעה על כמות החמגשיות הנדרשת תועבר לזוכה לפחות 14 ימים קלנדריים לפני חג הפסח.

31.11.2 בחג הפסח לא יבוצעו כל פעולות ולא יעשה שימוש בכל חומר/ציוד שיש בהם משום גרימת חמץ, לפי הוראות הרב המטרת ובהתאם להוראות ופקודות בפסח.

31.11.3 לאור העובדה כי לא ניתן להכשיר גסטרונומים לפסח יש לספק גסטרונומים מיועדים לפסח. ככל שהזוכה ישתמש בגסטרונומים חד פעמיים, באחריות לספק גסטרונומים יעודיים לחג הפסח לצורך שינוע המזון.

- 31.11.4 סמוך לחג הפסח תבוצע במטבח, חדר האוכל, במחסנים ובאמצעי השינוע הכשרה לפסח בהנחיית נציגי הרב המשטרתי ובאחריות הזוכה.
- 31.11.5 חומרי הניקוי שישמשו להכנות לקראת חג הפסח ובמהלכו יהיו כשרים לפסח.
- 31.11.6 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
- 31.11.7 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 על חשבון הזוכה ובהתאם לנדרש בפקודת פסח שתפורסם ע"י הרבנות הראשית של משטרת ישראל.
- 31.11.8 ההליך הסופי של הכנת המטבחים להכשרה יעשה החל מסיום ארוחת צהרים יום לפני ההכשרה. (בישול אחרון במטבח לפחות 24 שעות לפני ההכשרה). יובהר כי נדרש יום השבתה מלא אין בישול לארוחת צהריים ביום ההכשרה.
- 31.11.9 באחריות הזוכה ניפוק כלל ציוד ההכשרה כולל מבערים ("כלב גז") ובלון 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.
- 31.11.10 הזכיין יאסוף את כל מוצרי החמץ ממטבחי משטרת ישראל לפני חג הפסח. במקרים חריגים ובאישור מדור כשרות ניתן ליעד מחסן למוצרי חמץ שיוחלף בו הצילינדר והמפתחות יהיו בידי רמת"ל/ מפקח הסעדה בלבד.
- 31.11.11 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.
- 31.11.12 הזוכה יספק סכיני חיתוך וקרשי חיתוך עפ"י ייעוד ההכנה (בשרי/חלבי/פרווה) למטבחים מבשלים ומחממים גם לתקופת חג הפסח בלבד.
- 31.12 אספקת כלים חד"פ, כלים לאירועים וחומרי ניקוי
- 31.12.1 בהשכרת כלים לאירועים, ימציא הזכיין אישור כשרות מגוף כשרות מאושר לפי חוק איסור הונאה בכשרות, תשמ"ג-1983.
- 31.12.2 כלים חד"פ וחומרי ניקוי הבאים במגע עם מזון יהיו כשרים בהשגחת רבנות מוסמכת.
- 31.13 להלן דרישות כשרות ממתקן הייצור של הזוכה
- 31.13.1 מתקן הייצור חייב להיות תחת פיקוח כשרותי של גוף מאושר לפי חוק איסור הונאה בכשרות, תשמ"ג-1983. דרישות הכשרות במפעל היצרן ובמטבחים זכייני משנה ומטבחי משטרה לפי נוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל

- ותקני רבנות משטרת ישראל המחמיר מבניהם. כמות משגיחי כשרות כנדרש עפ"י מפתחות תקינה של רבנות משטרת ישראל.
- 31.13.2 מקומות מהם נרכש המזון חייבים להיות בפקוח כשרותי של גוף מאושר לפי חוק איסור הונאה בכשרות, תשמ"ג-1983. דרישות הכשרות לפי נוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל ותקני רבנות משטרת ישראל המחמיר מבניהם.
- 31.13.3 מקורות האספקה של בשר ומוצרי, עופות ודגים מחייבים אישור מראש ע"י הרבנות המשטרתית בין היתר בדרישות של בודק סכינים כל 10 דקות.
- 31.13.4 הבשר שיגיע למתקני משטרת ישראל יהיה מוכשר ומומלח כדין למתקן המטבח המבשל. בשר הבקר יהיה ברמת כשרות חלק רבנות.
- 31.13.5 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.
- 31.13.6 במטבחים מבשלים - ירקות עליים, כולל כרוב, יגיעו כשהם מגידול מיוחד ללא חרקים.
- 31.13.7 כל פריט הנרכש לפסח חייב להיות מצוין שהוא "כשר לפסח". לטובת שוטרים, סגל ועצורים אשר אוכלים כשל"פ ללא חשש קטניות ינופקו מוצרים אשר יצוין עליהם "כשל"פ ללא חשש קטניות".
- 31.13.8 במהלך חג הפסח באחריות הזוכה לספק מצות כולל מצות שמורות עבודת יד לארוחת ליל הסדר.
- 31.13.9 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 31.11-, המחמיר מבניהם.
- 31.13.10 לכל תעודות המשלוח תתלווה חתימה של רב/משגיח הכשרות במתקן הייצור המאושר על ידי גוף כשרות המאושר בחוק.
- 31.14 בחגי ישראל יספק הזוכה מאכלים המסמלים את החגים כמפורט בטבלת תוספות ייחודיות בחגים.
- 31.15 שינוע מזון:
- 31.15.1 הזוכה יחויב להחזיק בשני סטים מסומנים של גסטרונומים וטרמופורטים ע"י מדבקות עמידות בחום.
- 31.15.2 סימון גסטרונומים בשריים יעשה באמצעות חירור, סימון גסטרונומים פרווה ישעה ע"י מדבקה עמידה בחום.
- 31.15.3 במידה וישנוע מזון בבישול חלבי יחויב הזוכה להחזיק גם סט חלבי שיהיה מסומן באופן שלא ניתן לטעות אודות יעודו, באחת מהדרכים הבאות: צבע שונה / צורה שונה וכו' / חירור מיוחד לחלבי.
- 31.15.4 שינוע דגים ובשר יתבצע/יעשה בטרמופורטים נפרדים.

31.15.5 רבנות המשטרה תאשר את הסטים מראש ע"פ שיקול דעתה ההלכתי ונהלי המשטרה.

31.16 שנת שמיטה:

31.16.1 יש לנהוג ע"פ הנחיות רבנות משטרת ישראל שתיגזרנה ממדיניות הרבנות הראשית בכל האמור להיתר מכירה, למעט ירקות עליים שבהן תידרש רמת כשרות מהדרין בד"צ ולא רבנות מקומית מהדרין הן לעניין השמיטה והן לעניין חשש תולעים.

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

32. חלוקת עודפי מזון לעמותות

- 32.1 חברת ההסעדה רשאית, אך לא חייבת, לנפק עודפי מזון לעמותות מאושרות אשר רשומות אצל רשם העמותות.
- 32.2 האחריות על טיב המזון שיסופק על ידי חברת ההסעדה לעמותות, אחסונו, שינועו וחלוקתו מוטלת על חברת ההסעדה ו/או על העמותות כפי שיוסכם ביניהם.
- 32.3 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.
- 32.4 למען הסר ספק- לא יינתן אישור לחברת ההסעדה לנפק עודפי מזון, קודם להעברת כתבי ההתחייבות החתומים למדור מזון והעתק לרמת"ל התחנה.
- 32.5 למדור מזון סמכות לבטל את האישור שניתן לחברת ההסעדה במקרה של הפרת תנאי מתנאי ההתחייבות ע"י חברת ההסעדה או העמותה ו/או פגיעה בתדמית המשטרה עקב פעילותן.

33. סקרי שביעות רצון

- 33.1 משטרת ישראל תבצע סקרי שביעות רצון באופן מדגמי בהם תבחן את שביעות רצון הסועדים מהתפעול והמוצר הסופי.
- 33.2 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.
- 33.3 הסקר יבוצע על ידי משטרת ישראל ויכלול לפחות 20% ממספר הסועדים הממוצע אולחלופין 20 שאלונים. הסקר יועבר לסועדים אשר נוהגים לסעוד במטבח זה בתדירות גבוהה.
- 33.4 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.

33.5 הזוכה יהיה רשאי בתאום ובאישור מדור מזון לבצע סקר עמדות לגבי העדפות השוטרים. הסקר יבוצע ע"י חברה מתמחה שתאושר מראש ע"י מדור מזון. במקרה זה יוכן ויעובד השאלון ע"י הזוכה ועל חשבונו (במקרה זה יחשוף הזוכה את הנתונים, השאלונים ואופן העיבוד לנציגי משטרת ישראל).

33.6 הזוכה יהיה רשאי לקבל את תוצאות הסקר שנעשה על ידי המשטרה לעיון וניתוח שלו.

33.7 תוצאות הסקר ידונו בוועדת תזונה שתתכנס מפעם לפעם על פי נהלים פנימיים של המשטרה.

33.8 מדור מזון בשיתוף נציגי השטח יהיו רשאים לבצע עדכונים או לשנות את טופס שביעות הרצון המופיע בנספח "דוגמא לטופס שביעות רצון".

פרק ב'

אספקת ארוחות לעצורים בבית המעצר ולסוהרים ועצורים בבית משפט עבור שב"ס

1. מאפיינים כלליים:

- 1.1 בית מעצר אילת של שב"ס נמצא במתחם מרחב אילת של המשטרה.
- 1.2 עצורים זכאים לארוחות על פי נהלי שב"ס.
- 1.2.1 **בבית המעצר** העצורים מקבלים ארוחות קרות לארוחות בוקר וערב וארוחות חמות לארוחת הצהריים. הארוחות לעצורים יוכנו במטבח מטה מרחב אילת וניתנות ב"דחיפה", משמע, סגל שב"ס מושך את הארוחות מהמטבח.
- 1.3 עצורים המובלים **לבית משפט השלום באילת** זכאים לארוחות על בסיס כריכים. הכריכים יוכנו במטבח מרחב אילת. הכריכים ישונעו ע"י הזוכה ממטבח מרחב אילת לחדר אוכל ייעודי של יחידת נחשון בבית משפט אילת.
- 1.3.1
- 1.4 יחידת נחשון של שב"ס מובילה עצורים לדיונים בבית משפט השלום באילת. כלכלת יחידת נחשון בבית המשפט מבוססת על אוכל חם (ארוחת צהריים) אשר ישונע ע"י הזוכה ממטבח מרחב אילת לחדר אוכל ייעודי של יחידת נחשון בבית משפט אילת.
- 1.5 הזוכה יספק שירותי הסעדה לסוהרים ולעצורים בבית משפט אילת ויכלול את שינוע המנות.
- 1.6 סגל שב"ס זכאי לארוחות בוקר קרות אשר יוכנו במטבח מטה מרחב אילת וינתנו ב"דחיפה", משמע, סגל שב"ס מושך את הארוחות מהמטבח.

2. מספר מנות משוער לפי ארוחה

יובהר, כי האומדן מתבסס על ביצועים ממוצעים בפועל, אולם אין בהם כדי לחייב את שב"ס, אשר רשאי לדרוש מהזוכה הפחתה ו/או הוספה של מספר המנות.

מס"ד	אוכלוסייה	בוקר			צהריים			ערב		
		א-ה	ו	ש	א-ה	ו	ש	א-ה	ו	ש
1	סגל שב"ס בבית המעצר – דחיפה	6	6	6	-	-	-	-	-	-
2	עצורים שב"ס בבית המעצר – דחיפה	25	25	25	25	25	25	25	25	25
3	סגל שב"ס בבית המשפט	-	-	-	10	3	-	-	-	-
4	עצורים שב"ס בבית משפט	-	-	-	10	5	-	-	-	-

3. זמני ארוחות, תפריטים והרכב הארוחות

3.1 כללי :

3.1.1 הזוכה מתחייב לספק את התפריטים שיוצעו על ידו ויאושרו ע"י הגופים ויוצגו תוך שבועיים ממועד קביעתו כזוכה. התפריטים יהיו מבוססים על העקרונות המפורטים במסמך זה.

3.1.2 כל הפריטים בתפריט המוגש לסגל יהיו בצריכה חופשית ללא הגבלה לסועד, מלבד הפריטים הבאים, אשר יהיו בפיקוח ותסופק מהם מנה אחת לסועד : מנה עיקרית עשירה בחלבון (בשר, דג, מנה צמחונית/טבעונית), מנת קינוח בארוחת צהריים, המנה העיקרית בארוחת הבוקר והערב ומעדני חלב בארוחות בוקר וערב.

3.1.3 הזוכה רשאי להגדיל את מגוון הבחירה, אך אינו רשאי להקטין.

3.1.4 יובהר כי כל הוצאות השינוע לבית המשפט באילת והתפעול יחולו על הזוכה.

3.2 זמני ארוחות

3.2.1 בבית המעצר : כמפורט בזמני הארוחות בפרק א' של המפרט.

3.2.2 זמני ארוחות בבית משפט אילת - 11:00-11:30.

3.2.2.1 בשל סוג ואופי האוכלוסייה לרוב לא ניתן לצפות במדויק את כמות

הכריכים שעל שב"ס לצרוך ועל כן יינתן בסופו של כל יום (עד השעה

19:00) דיווח של נציג שב"ס לנציג הזוכה בדבר כמות הכריכים שצריך

ליום המחרת.

3.2.2.2 עדכונים כגון : תוספות או הורדת כמות, יינתנו עד השעה 06:30 בבוקר

באותו יום. מובהר כי הזוכה נדרש לתת מענה בהתאם.

3.3 עקרונות מנחים לקביעת תפריט

3.3.1 ארוחת בוקר לסגל ולעצורים בבית מעצר אילת

גודל המנות יהיה כמפורט בטבלת ארוחת בוקר (לסועד) בפרק א' למפרט זה.

יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	יום ו'	יום שבת	הערות
ביצה קשה עם קליפה	ביצה קשה עם קליפה	ביצה קשה עם קליפה	ביצה קשה עם קליפה	ביצה קשה עם קליפה	ביצה קשה עם קליפה	ביצה קשה עם קליפה	
גבינה לבנה 5%	קוטג' 5%	לבן 3%	גבינה לבנה 5%	קוטג' 5%	לבן 3%	גבינה צהובה 28%	
מעדן חלב	יוגורט	מעדן חלב	מעדן חלב	מעדן חלב	מעדן חלב	מעדן יוגורט עם פרי	
ממרח שוקולד אישי	ממרח ריבה אישי	ממרח חלווה אישי	ממרח דבש אישי	ממרח ריבה אישי	ממרח שוקולד אישי	ממרח דבש אישי	
ממרח חמאה אישי	ממרח חמאה אישי	ממרח חמאה אישי	ממרח חמאה אישי	ממרח חמאה אישי	ממרח חמאה אישי	ממרח חמאה אישי	
לחם אחיד פרוס	לחם אחיד פרוס	לחם אחיד פרוס	לחם אחיד פרוס	לחם אחיד פרוס	לחם אחיד פרוס	לחם אחיד פרוס	

יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	יום ו'	יום שבת	הערות
			פרוס	פרוס	פרוס		
מלפפון	מלפפון	מלפפון	מלפפון	מלפפון	מלפפון	מלפפון	
עגבנייה	עגבנייה	עגבנייה	עגבנייה	עגבנייה	עגבנייה	עגבנייה	
פלפל	פלפל	פלפל	פלפל	פלפל	זיתים	פלפל	
מאפינס אישי	פרי מפירות העונה	מאפה שמרים קטן	פרי מפירות העונה	מאפינס אישי	פרי מפירות העונה	פרי מפירות העונה	
תה	תה	תה	תה	תה	תה	תה	
1 ליטר חלב	1 ליטר חלב	1 ליטר חלב	1 ליטר חלב	1 ליטר חלב	1 ליטר חלב	1 ליטר חלב	לסגל בלבד

3.3.2 ארוחת צהריים לעצורים בבית מעצר אילת

3.3.2.1 הארוחה תוגש בחמגשית מחולקת שלושה תאים.

3.3.2.2 מגוון המנות החמות יקבע ע"פ התפריט בחדר האוכל של המרחב.

3.3.2.3 **הארוחה תכלול** – סלט ירקות חי 120 גרם או מלפפון + עגבנייה, מנה

עיקרית 160 גרם, פחמימה 160 גרם, ירק חם 75 גרם, לחם פרוס 4 פרוסות

לסועד, פרי העונה, רוטב אישי (קטשופ, מיונז, אלף האיים) ושתייה

ממותקת (ממכונת הסודה).

3.3.3 ארוחת ערב לעצורים בבית מעצר אילת

3.3.3.1 גודל המנות יהיו כמפורט בטבלת ארוחת ערב (לסועד).

3.3.3.2 המנות העיקריות והסלטים יהיו באריזה אישית סגורה.

יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	יום שבת
נקניק סלמי	טונה אישית	פסטרמה	בורקס תפוז"א גדול	נקניק סלמי	ביצה קשה
סלט אישי חומוס/טחינה	גבינה לבנה 5	סלט אישי חומוס/טחינה	סלט אישי חומוס/טחינה	סלט אישי חומוס/טחינה	גבינה לבנה 5%
סלט אישי טורקי/מטבוחה	מעדן חלב	סלט אישי טורקי/מטבוחה	ביצה קשה	סלט אישי טורקי/מטבוחה	מעדן חלב
לחם אחיד פרוס	ממרח שוקולד אישי	לחם אחיד פרוס	לחם אחיד פרוס	לחם אחיד פרוס	ממרח שוקולד אישי
מלפפון	ממרח חמאה אישי	מלפפון	מלפפון	מלפפון	ממרח חמאה אישי
עגבנייה	לחם אחיד פרוס	עגבנייה	עגבנייה	עגבנייה	לחם אחיד פרוס
פלפל	מלפפון	פלפל	פלפל	פלפל	מלפפון
פרי מפירות העונה	עגבנייה	פרי מפירות העונה	פרי מפירות העונה	פרי מפירות העונה	עגבנייה
	מאפינס אישי		זיתים		מאפינס אישי

3.3.4 **ארוחת יום שישי ערב** לעצורים תוגש בחמגשית מפס ההגשה (מנה עיקרית, תוספת פחמימה וירקנית) + חלה + 3 סוגי סלטים קרים בחמגשית + פרי + שתיה ממותקת (תרכיז).

3.3.5 **ארוחת צהריים לסגל / סוהרי שב"ס בבית משפט אילת - מבנה המנות בתפזורת**

- 3.3.5.1 גודל המנות יהיו כמפורט בטבלת ארוחת צהריים (לסועד) בפרק א' למפרט זה.
- 3.3.5.2 שלושה סוגי סלטים.
- 3.3.5.3 שני סוגים של מנות עיקריות – הכוללות מנות עוף ובקר, מנת דג ומנות צמחוניות/טבעוניות/ללא אלרגנים וללא גלוטן (בהתאם לדרישה).
- 3.3.5.4 שני סוגי תוספות פחמימה. לפחות פעם בשבוע - דגן מלא / קטניות.
- 3.3.5.5 סוג אחד של ירק חם מבושל.
- 3.3.5.6 קינוח – פרי העונה מסוג א' שיהיה במשקל של לפחות 180 גרם לסועד. אין להגיש את אותו סוג פרי יותר משלוש פעמים בשבוע.
- 3.3.5.7 לחם – לחם אחיד פרוס טרי בחישוב של ארבע (4) פרוסות לחם לסועד. מודגש כי ניתן להמיר חלק או את כול הלחם ללחם קל/מלא במידה ותהיה דרישת הסועדים (4 פרוסות כמו הלחם האחיד).
- 3.3.5.8 שתיה קרה.
- 3.3.5.9 יש לקחת בחשבון כי כל מרכיבי הארוחה נלקחים ללא הגבלה למעט מנה עיקרית אחת לסועד בחלוקה.
- 3.3.5.10 **בחג הפסח** המציע הזוכה יידרש לספק מזון לסגל ולאסירים בבתי המשפט ובבתי המעצר כשר לפסח ללא חשש קטניות לכל תקופת החג כולל יום ההכשרות כפי שיקבע ע"י המזמין.

3.3.6 **חמגשיות וארוחות ארוזות לארוחת צהריים בבית משפט** – הזוכה יהיה ערוך לספק ארוחות חמות לצריכה בבית משפט אילת כמפורט בפרק "חמגשיות וארוחות ארוזות לארוחת צהריים" במפרט פרק א'.

3.3.7 **ארוחת כריכים קרה - ארוחת צהריים לעצורים בבית משפט אילת**

- 3.3.7.1 ינופק מארז ארוחת כריך, הכולל כריך (120 גרם הלחם) ונלווה הכולל: שקית מלח אישית, 2 מפיות חד"פ, כוס חד"פ 180 מ"ל, פרי העונה (סוג א' תפוחים/אגסים/אפרסק – 180 גרם או קלמנטינה/בננה/תפוזים – 200 גרם) ו-30 מ"ל תרכיז שתיה ממותק.
- 3.3.7.2 הכריכים יהיו מחצי באגט/ג'בטה/ לחמנייה 120 גרם (לבן/קמח מלא לבחירת המזמין).
- 3.3.7.3 הכריכים יכילו ממרח (ללא מיונז) + מרכיב עיקרי + ירקות.
- 3.3.7.4 כל הכריכים יגיעו קרים.

3.3.7.5 בכל יום יוגש סוג של כריך אחד לסועד - העצורים/אסירים על פי בחירת המזמין.

3.3.7.6 הכריך יהיה ארוז בניילון נצמד.

3.3.7.7 דוגמאות לכריכים לעצורים בבית המשפט

3.3.7.7.1 ארבעה סוגים של כריכים בשריים

שם הכריך	סוג הלחם	המילוי	כמות מילוי
פסטרמה	לחמנייה 120 גרם מקמח לבן או קמח מלא	ממרח חומוס/טחינה	20 גרם
		פסטרמה פרוס	80 גרם
		ירקות טריים או צלויים או כבושים	55 גרם
סלמי	לחמנייה 120 גרם מקמח לבן או קמח מלא	ממרח חומוס/טחינה	20 גרם
		נקניק סלמי פרוס	80 גרם
		ירקות טריים או צלויים או כבושים	55 גרם
שניצל (קר)	לחמנייה 120 גרם מקמח לבן או קמח מלא	ממרח חומוס/טחינה	20 גרם
		שניצל מנתח שלם עוף/הודו ממפעל מוביל	100 גרם
		ירקות טריים או צלויים או כבושים	55 גרם
שווארמה	לחמנייה 120 גרם מקמח לבן או קמח מלא	ממרח חומוס/טחינה	20 גרם
		שווארמה מנתח עוף / הודו ממפעל מוביל	100 גרם
		ירקות טריים או צלויים או כבושים	55 גרם

3.3.7.7.2 שלושה סוגים פרווה לאוכלוסיית הצמחוניים ובכשרות בד"ץ

העדה החרדית

שם הכריך	סוג הלחם	המילוי	כמות מילוי
סביח	לחמנייה מקמח מלא/ קמח לבן 120 גרם	ממרח סלט טחינה	20 גרם
		חציל קלוי	50 גרם
		ביצה קשה פרוסה	1.5 יחידות
		פטרזיליה קצוצה ללא גבעול וללא עלים צהובים/נבולים	10 גרם
		מלפפון חמוץ פרוס	25 גרם
ביצה קשה	לחמנייה מקמח מלא/ קמח לבן	ממרח	20 גרם
		ביצה קשה	1.5 יחידות

שם הכריך	סוג הלחם	המילוי	כמות מילוי
	120 גרם	ירקות טריים	60 גרם
סלט טונה	לחמנייה מקמח מלא/ קמח לבן 120 גרם	ממרח	25 גרם
		סלט טונה	75 גרם (לפחות 50 גרם נתחי טונה לאחר סינון)
		ירקות טריים או צלויים	60 גרם
		פרוסות מלפפון חמוץ	30 גרם

3.3.7.7.3 שני סוגים של כריכים טבעוניים

שם הכריך	סוג הלחם	המילוי	כמות מילוי
אבוקדו	לחמנייה מקמח מלא/ קמח לבן 120 גרם	ממרח סלט טחינה	20 גרם
		חציל קלוי	50 גרם
		אבוקדו	80 גרם
		פטרוזיליה קצוצה ללא גבעול וללא עלים צהובים/נבולים	10 גרם
		מלפפון חמוץ פרוס	25 גרם
אנטיפסטי	לחמנייה מקמח מלא/ קמח לבן 120 גרם	ממרח - טחינה / טפנד זיתים / ממרח פלפלים	20 גרם
		פלפלים + חצילים + קישואים	80 יחידות
		ירקות טריים	55 גרם

3.4 הכנת הכריכים ואריזתם תעשה ע"י הזוכה.

3.5 תמהיל הכריכים

3.5.1 בכל יום יש לספק 10% מכמות הכריכים המוזמנת לצמחוניים / טבעוניים.

3.5.2 בכל יום יש לספק 10% מכמות הכריכים בכשרות בד"ץ העדה החרדית.

3.5.3 בעת הצורך יידרש המציע הזוכה לספק כריכים ללא אלרגניים ללא גלוטן עפ"י דרישת המזמין.

3.6 בחג הפסח יידרש המציע הזוכה לספק כריכים כשרים לפסח ללא חשש קטניות לכל תקופת החג כולל יום ההכשרות, כפי שיקבע ע"י המזמין.

3.7 בטיחות מזון - הכריכים יארזו בקלקר/קרטון שומר קור שבתוך הקרטון שומר הקור יהיו שקיות קפואות עם קרח וישונעו ברכב קירור או במאזנים שומרי קור – טמפי' הכריכים לא תעבור 4 מעלות בכול עת ועד האספקה.

3.8 שינוע הכריכים - אין מניעה בשינוע נפרד של מנות התפזורת והכריכים כל עוד :

- 3.8.1 שעת הגג לאספקה הינה זהה לאספקת המזון לסגל שב"ס בבית משפט אילת.
- 3.8.2 תהליך אישור הכריכים לרבות החתימה על תעודת המשלוח ואישור הכמות יעשה באמצעות סוהר שב"ס בבית המשפט אילת.
- 3.8.3 על המשנע יחולו כלל ההתחייבויות והחובות החלות על המשנע מטעם הזוכה.
- 3.9 כריכים מקבלן משנה-**
- 3.9.1 מבלי לגרוע בהנחיות שפורטו לעיל ובפרט להנחיות הנוגעות לשימוש בקבלן משנה ליצור ואספקה של כריכים, כריכים מוזמנים יהיו בפיקוח ואחריות של הזוכה ובתוך כך: טיב התכולה, טריות וכשרות.
- 3.9.2 קבלן המשנה יאושר ע"י שב"ס ויתכן שאף יידרש לבצע טעימות לנציגי שב"ס לשם אישורו.
- 3.9.3 החברה שממנה יסופקו הכריכים המוזמנים תאושר על ידי המזמין ותהיה עם כול הרישיונות הדרושים לאספקת כריכים על פי חוק, לרבות רישיון עסק, יצרן, הובלת מזון בקירור ותעודת כשרות בתוקף כחוק.
- 3.9.4 תכולת הכריכים המוזמנים תהא זהה למפרטים הרשומים לעיל וכל שינוי במפרט, בכמויות, במשקלים או בתכולה, תעשה באישור מפורש ובכתב של המזמין.
- 3.9.5 במידת הצורך, באחריות הזוכה להשלים את תכולת הארוחה בצורה עצמאית, לרבות: פרי וכו'.
- 3.9.6 הזוכה יישא בכלל העלויות שכרוכות בעבודה עם ספק משנה והכריכים המוזמנים והמחיר שישולם על ידי המזמין יהא זהה למחיר עבור כריך שנעשה במקום וישירות לזוכה.
- 3.10 אריזה ותוקף לכריכים**
- 3.10.1 כריכים ייארזו באריזה אישית (כל כריך בנפרד) סגור הרמטית כך שלא יהיו חשופים לרטיבות, חדירת מזיקים או נזילת המרכיבים מתוכם.
- 3.10.2 תוקף הכריך ביום האספקה – לפחות 48 שעות בקירור בטמפ' 4-6 מעלות צלסיוס.
- 3.10.3 כריך ינופק עד 24 שעות מתום הייצור שלו.
- 3.10.4 האריזה לא תזיק לבריאות ותשמור על טיב המוצר ותכונותיו האורגנולפטיות ותהא מתאימה לשימוש מוצרי מזון. על הקבלן הזוכה להצהיר ולציין את החומר ממנו מורכבות האריזות בצירוף אישור המעיד על אישור שימוש במזון. את האריזות ניתן יהיה לשמור בקירור עד לחלוקתן.
- 3.10.5 תהיה הפרדה בין כריכים בשריים ופרווה לבין המזון החם המסופק לסגל.
- 3.10.6 כל המוצרים הארוזים מראש יעמדו בתקן ישראלי 1145 ובכל חקיקה/תקן אחר כתלות במוצר.
- 3.10.7 המוצרים יכילו לפחות את הסימון הבא:
- 3.10.7.1 שם המוצר
- 3.10.7.2 תכולה
- 3.10.7.3 רכיבים

- 3.10.7.4 סימון תזונתי
- 3.10.7.5 משקל הכריך
- 3.10.7.6 תאריך יצור ותאריך פג תוקף
- 3.10.7.7 הוראות אחסנה, הובלה ושימוש
- 3.10.7.8 כשרות
- 3.10.7.9 שם יצרן וכתובתו
- 3.10.7.10 אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגניים (במידת הצורך ו/או ע"פ כל דין)

3.11 שינוע המזון והכריכים

- 3.11.1 הכריכים והמזון יובלו ברכבים מקוררים העומדים בת"י 1291 – רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת. וכל זאת ע"י הזוכה לבית המשפט.
- 3.11.2 הכריכים והמזון ישונעו ברכבים שאושרו ע"י משרד הבריאות לשינוע מזון ובכל מקרה לא ברכבים שעברו הסבה (כדוגמת רכבי הסעה).
- 3.11.3 הקירור ברכב יודלק כשעה לפני העמסת הכריכים בקיץ וחצי שעה בחורף כך שהטמפרטורה ברכב לא תהיה מעל 5 מעלות צלסיוס בכל שלבי השינוע.
- 3.11.4 אחריות פריקת הסחורה הינה של הזוכה בלבד עד לנקודה אותה יבקש המזמין.
- 3.11.5 מסירת הכריכים עם תעודת המשלוח תעשה אך ורק באופן פיזית לאיש מטעם המזמין, חתימתו – שם, שם משפחה ומספר אישי של מקבל הסחורה.
- 3.11.6 אין להשאיר סחורה ללא השגחה וללא מסירה אישית.

3.12 תקנים ישראלים לכריכים

- 3.12.1 הזוכה יעמוד בכל התקנים הישראלים הרלוונטיים המעודכנים ליצור כריכים והקשורים לחומרי הגלם בהם הוא משתמש בהכנת הכריכים.
- 3.12.2 התקנים הם חלק בלתי נפרד מהמכרז והזוכה יתחייב לעמוד בהם לאורך כל תקופת ההתקשרות.
 - 3.12.2.1 פיקוח על מצרכים ושירות, צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (נקניק ונקניקיות) - תשל"ו 1975.
 - 3.12.2.2 צו הפיקוח על המצרכים ושירותים (מוצרי חלב), תשכ"ב 1962.
 - 3.12.2.3 ת"י 2202 חלק 2 – מזון מוכן.
 - 3.12.2.4 ת"י 1145 – סימון מזון ארוז מראש – דצמבר 2000.
 - 3.12.2.5 ת"י 1291 – רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת – יוני 2003.
 - 3.12.2.6 ת"י 1241 – לחם ומוצרים.
 - 3.12.2.7 ת"י 1359 – תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון – אפריל 1991.
 - 3.12.2.8 ת"י 291 – שימורי דגים בשמן – מאי 1958.
 - 3.12.2.9 הנחיות, הוראות, תקנות ופרסום תקנים ע"י משרד הבריאות או רשויות רשמיות מוסמכות אחרות יחולו על הזוכה.

3.12.2.10 עם פרסום תקן ישראלי ע"י מכון התקנים או כל גוף מוסמך אחר
הנוגע לכריכים יחול תקן זה על הכריכים הנדרשים ע"פ מפרט זה.

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 ומוצרי 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 דגים, עופות, חלב, מוצרי מכולת נדרשים לעמוד תחת פיקוח כשרות רבנות.
 - 2.1.2 בשר בקר יהיה בכשרות חלק רבנות.
 - 2.1.3 מוצרי מזון מיובאים נדרשים להיות באישור הרבנות הראשית לישראל בנוסף לכשרות מחו"ל.
 - 2.1.4 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.
 - 2.3 כל רכיבי המוצרים יעמדו בדרישות כל דין, תקן ישראלי הינו תקן מחייב לכל מוצר ורכיביו.
 - 2.4 הנחיות משרד הבריאות, השירותים הווטרינריים והגנת הצומח במשרד החקלאות הינן מחייבות לכל ענין ודבר.
 - 2.5 סימון תאריך תפוגה ובנוסף, קוד אצווה או תאריך ייצור על כל יחידת אריזה חיצונית ופנימית.
 - 2.6 לא ימצאו במוצר חיידקים פתוגנים או רעלנים שלהם.
 - 2.7 לכל מוצר יהיה ריח ומרקם אופייני וכן לא יהיו עדויות לסימני קלקול או ריקבון.
 - 2.8 לא יראו או ימצאו במוצרים סימני עובש.

- 2.9 המוצרים יעמדו בכל הנחיות משרד הבריאות, השירותים הווטרינריים והגנת הצומח במשרד החקלאות. הנחיות אלו מחייבות לכל דבר.
- 2.10 סימון תזונתי על גבי האריזה : הסימון יכלול לכל הפחות את המידע להלן :
- 2.10.1 שם המוצר ;
 - 2.10.2 תכולה (משקל) ;
 - 2.10.3 רכיבים ;
 - 2.10.4 סימון תזונתי ;
 - 2.10.5 תאריך יצור ;
 - 2.10.6 תאריך תפוגה ;
 - 2.10.7 הוראות אחסנה, הובלה ושימוש ;
 - 2.10.8 כשרות ;
 - 2.10.9 שם יצרן/יבואן וכתובתו ;
 - 2.10.10 אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגניים (במידת הצורך) ; (הערה : רשימת האלרגנים תכלול : גלוטן, חלב ומוצרים, סויה ומוצריה, אגוזים לסוגיהם, בוטנים לסוגיהם, ביצים ומוצריהם, דגים ומוצריהם, שומשום, חרדל ומוצרים, סלרי, ביסולפיט (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 כיוול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.
- 3.7 הובלה : מוצר מצונן יובל ב- 4-0 + מעלות צלזיוס. מוצר קפוא יובל בטמפ' נמוכה מ 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.
- 3.8 במוצר קפוא, תהליך ההקפאה יהיה רציף ומייד 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 הוטרנר של הרשות המקומית שבה נמצא המטבח המקבל.
- 3.12 עמידה בתקנות בריאות ציבור (מזון) (בשר מעובד) התשנ"ג 1993: הדרישה הבולטת בתקנה הזאת הגבלה של מים מוספים בבשר מעובד עד 10% ממשקלו.
- 3.13 עמידה בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם) – תשל"ב 1971.

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 יובל בטמפ' נמוכה מ 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.
- 4.4 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, 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 יובל בטמפ' -4-0 + מעלות צלזיוס. מוצר קפוא יובל בטמפ' נמוכה מ 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.
- 5.7 מערך הפסטור יהיה בעל רשם רציף, תסומן בדיקת רוורסיה, ימצאו בקורות 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 ילוו 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 שאריות של חומר החיטוי.
- 7.3 פיקוח כשרותי על לינת לילה בבצל ושום קלופים.

8. סלטים מצוננים:

- 8.1 הובלה: מוצר מזון מצונן יובל בטמפ' 0-4+ מעלות צלזיוס
- 8.2 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיוול, 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 הווטרנרי 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 כיוול, 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 צלזיוס.
- 9.7 נוזל ביצים מפוסטר מצונן יובל בטמפ' 0-4 מעלות צלזיוס.
- 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 בקורות נפרדות לטמפרטורת הפסטור, רוורסיה וקירור.
- 9.12 סימון תאריך תוקף "תאריך אחרון לשימוש: בקירור וללא קירור".

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.

9.14 פיקוח כשרותי בנושא לינת לילה לביצים קלופות ונוזל ביצים.

10. אספקת/שימוש במצרכי המזון הגולמיים:

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

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 הכוללים 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 מחלקת לוגיסטיקה / מדור 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"ל, 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 ההסעדה

- 4.1. הזוכה אחראי על בטיחות מערך המזון עליו הוא מופקד.
- 4.2. הזוכה יקפיד על ביצוע כל ההוראות וההנחיות הנהוגות במשטרת ישראל.
- 4.3. הזוכה אחראי 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, ביצוע בדיקות מעבדה למזון ודיווח בתחום תברואת המזון
- 5.1 הזוכה יאפשר בכל עת ביצוע ביקורות (יזומות, הדרכתיות או פתע) של נציגי מדור מזון או גורמי רפואה משטריים או גורמי חוץ שהורשו לבצע ביקורות ע"י מדור מזון, לצורך הדרכה, בדיקה ופיקוח ובכלל זה במתקנים השייכים לו.
- 5.2 במקרה של חריגה בנושא תברואה כמו מזון שהתקבל ואינו ראוי למאכל, מזון שהתקלקל במהלך הייצור, מזון שהוחזק בטמפר' לא נכונה וע"פ החלטת מדור מזון ו/או מערך הרפואה יילקחו דגימות מזון לצורך בדיקת מעבדה, התוצאות יישוו לתקנים מקובלים בתחום המזון במדינת ישראל.
- 5.3 במקרה של תחלואת שוטרים וחשד להרעלת מזון, דוגמאות המזון אשר נשמרו ע"י הזוכה ישלחו ע"י **מדור מזון** לבדיקות נוכחות חיידקים פתוגניים או כל בדיקה אחרת שימצא לנכון במעבדה מוסמכת ומוכרת. הזוכה יעודכן ע"י מדור מזון בממצאי הבדיקה. **חל איסור על לקיחת דוגמאות לבדיקת מעבדה ע"י הזוכה ללא תיאום מראש וקבלת אישור ממדור מזון.**
- 5.4 ממצאי הדו"ח ידווחו לקצין הניהול, מפקד המתקן או סגנו, למדור מזון, לרופא המרחבי/מחוזי ואחראי המטבח מטעם המשטרה.
- 5.5 במקרה של קניסת הזוכה כתוצאה מליקוי רשאי הזוכה לעיין בדו"ח כולו.
- 5.6 הזוכה ידאג לתיקון הליקויים שיצוינו בדו"ח באופן מיידי. במידה ולא יעביר הזוכה התייחסות לדו"ח הליקויים בפרק הזמן שיקבע בדו"ח, ייקנס הזוכה על העדר מענה ללא קשר לדרישת פיצוי מוסכם בגין הליקויים שהנם באחריותו, בהתאם לסעיף הפרות ותרופות במכרז.
- 5.7 דו"ח תברואה וריכוז בדיקות רפואיות והדרכות לעובדים ישמר בתיק מיוחד במטבח ביד מנהל העבודה מטעם הזוכה. תיק זה ייבדק במהלך ביקורת גורמי מדור מזון או מי שהוסמך לכך.
- 5.8 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 ביצוע הדרישות הבאות:
- 6.1.1 הקפדה על כללי ההיגיינה האישית.
- 6.1.2 ניקיון כללי של הגוף ובגדי העבודה.
- 6.1.3 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.
- 6.1.4 לבעלי/ות שיער ארוך, השיער אסוף כובעי רשת אל בד. כל העובדים יחבשו כובעים בזמן עבודתם במטבח ובחדר האוכל.
- 6.1.5 ניקיון כפות ידיים וגזיזת ציפורניים.
- 6.1.6 תספורת וגילוח.
- 6.1.7 הביגוד יוחלף מידי יום ביומו. בגדי העבודה יסופקו ע"י הזוכה.
- 6.1.8 בעת הגשת המזון ילבש העובד חלוק/סינר נקי אשר לא נעשה שימוש בו בזמן הכנת האוכל או פעולות אחרות מלבד הגשת מזון.

- 6.1.9 בדיקת פצעים פתוחים – עובד שיימצא עם פצעים פתוחים ו/או מוגלתיים לא יועסק כלל בעבודה במתקן עד לקבלת אישור בכתב מהרופא.
- 6.1.10 העובד לא יענוד תכשיטים למעט טבעת נישואין, על אצבעותיו ועל זרועותיו.
- 6.2 העובד לא יגיע לעבודה באם סובל מכאבי בטן, שלשולים, הקאות או כאבי גרון.
- 6.3 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.
- 6.4 קצין רפואה או כל גורם רפואי אחר יהיה מוסמך להורות מיידית למנהל המתקן לפסול עובד מזון אשר לא עמד בקריטריונים.
- 6.5 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 מפתילה 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 מתחת לאפס.
- 7.1.9 על כל תקלה יש לדווח מיידית לק' 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 מידית 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 ההפשרה. במידה ולא ניתן להפשיט את המוצר מאריזתו, יש לחורר את השקית כך שיתאפשר ניקוז נוזלי ההפשרה.
- 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 במקרר 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. 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 מתחת לאפס) יש לדווח לקצין הרפואה היחידתי ולקצין הניהול לתיקון מיידי.
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 החיטוי יבוצע בשלבים הבאים :

9.2.1 מיון הפירות והירקות והוצאת הרקובים מבניהם.

9.2.2 ניקוי הפירות / הירקות ושטיפה במים זורמים וכן שטיפה והשרייה בתמיסת חיטוי ייעודית 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 ו/או 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, בטמפ' של עד 10 מעלות צלזיוס, כשהחבילות הארוזות בפוליאטילן 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 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 יוחזקו 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). במטבחים 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 להכניסם 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 מיונו 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 במיונו מוכן, בתנאי שהובלת הסלט המוכן תעשה בטרמפורטים ברכב מקורר. אם אין אמצעים אלו, לא יוכנו סלטים עם מיונו ליחידות הקצה. השימוש במיונו בקיץ אסור! הן במטבח מבשל והן במטבח קצה.

13. קופסאות שימורים:

- 13.1 קופסאות שימורי בשר / דגים / עופות יפתחו סמוך לארוחה. משנפתחו – יש לצרוד 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 ילקחו במשקל של 150 גרם 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 מעלות צלזיוס לפחות. טמפרטורת המאכלים הקרים לא תעלה על 5 מעלות צלזיוס בזמן ההגשה.
- 15.3 מאכלים המחולקים לשולחנות/ מונחים על יחידות חלוקה קרות וחסומות (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 המבושל יוחזק במתקן הגשה בחימום של למעלה מ- 70 מעלות צלזיוס והמזון המוגש קר יוחזק במתקן הגשה בקירור בטמפ' של מתחת ל- 5 מעלות צלזיוס.
- 15.6 יש להפעיל במועד את מתקני הקירור והחימום (לפחות שעה טרם הכנסת האוכל למתקנים).

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 מקרים / 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 תכנית 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, על גבי 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 ע"י משטרת ישראל 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.

18. בישול מבעוד יום

- 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.

19. בישול בשר מבעוד יום – באישור מדור מזון בלבד!

- 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 על גבי כלי קיבול לנוזלי הפשרה בחדר ההפשרה (בטמפ' של 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 וישמור בטמפרטורה זו 20 דקות לפחות.

19.2.9 שמירה בחום - לאחר החימום בטמפ' רתיחה יוחזק הבשר בחום מעל 70 מעלות צלזיוס 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 מעלות צלזיוס.

20. תנאי תברואה להובלת מזון

20.1 המזון יאוחסן בגסטרונומים מתאימים או בכלי קיבול אחרים כשהם מכוסים בנייר פרמנט ונייר אלומיניום שמעליהם מכסה אטום לשמירה ומניעה של 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 מעלות צלזיוס לפחות.

20.10.2 מאכלים המוגשים קרים, יובלו ויוגשו כשהם בטמפ' של 5 מעלות צלזיוס לכל היותר.

20.10.3 הובלת מזון קפוא בטמפ' של 18 מעלות מתחת לאפס או בטמפרטורה נמוכה יותר.

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 ו/או נוסעים, והוא ייועד 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 צנ" 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 ישראל (שיטת "מנה מוכנה קרה/חמה").
- 21.2 למתקן מערך הבטחת איכות מוכר במשך שנה לפחות: ISO9001: 2008 בתחום המזון ו/או G.M.P ו/או HACCP.
- 21.3 בכל מתקן קיים גורם האחראי על תחום הבטחת איכות.
- 21.4 ינוהל תיק מסודר בו רשומים שמות היצרנים/ספקים של פרודוקטים בצירוף רישיון יצרן/ייבוא, תעודת כשרות, תעודות ורישיונות של הבטחת איכות.
- 21.5 בשר, עופות ודגים יסופקו ע"י יצרנים מאושרים בעלי מנגנון הבטחת איכות מוכר במדינת ישראל, אישורים רלוונטים ממשרד הבריאות ומשרד החקלאות.
- 21.6 חלב על כל מוצריו וסלטים מצוננים ירכשו ויסופקו ממפעלים בעלי מערכת הבטחת איכות מוכרת (GMP, ISO, HACCP).
- 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 תיפתח פעולה מתקנת בהתאם לנוהלי הבטחת האיכות, וידווח מיידית למשטרת ישראל/ מדור מזון.

- 22.7 כל החריגות תתועדנה 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 בסווב משטח או ציוד ** (עד 10/סמ"ר) דיגום של 100 סמ"ר = 1000/סווב.
- 22.8.2 ספירה של קוליפורמים: עד 100/ידיים או בסווב משטחים או בציוד.
- 22.8.3 ספירה אשריכיה קולי (e.coli): פחות מ 10/ ידיים או בסווב משטח או בציוד.
- 22.8.4 ספירה סטאפילוקוקוס אאוראוס: פחות מ 10/ ידיים או בסווב 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 שיעמדו 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 (באחוזי 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, סטייק 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, קרויון בקר, ביג המבורגר, קציצות בקר ממולאות בטחינה, סטייק בקר, בקר מס' 4-6, בקר מס' 3-10.

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

2. תוספת פחמימות:

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

הצעות למגוון פחמימות משולבות:

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

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

פסטה: פתיתים, ספגטי, קונכיות, מקלונים 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 חומס, 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, פטריות, 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 פטריות, חומס, טחינה, עגבניות שרי ברוטב, טורקי, קולסלו, סלט עלים (עלי תרד, עלי בייבי, עלי מנגולד, עלי רוקאט), סלק אדום, סלט חסה, מלפפונים עם שמיר, כרוב לבן עם גזר, קולורבי, חציל טבעי, חציל מטוגן פיקנטי, חציל במיוז, חציל בטחינה, קוסקוס עם ירקות, גזר מזרחי, גזר מתוק מגורד, וולדרוף, פלפל חריף קלוי, גזר צימוקים ואננס, קישואים בויניגרט, קישואים, ניסואז, קוביות עגבניות עם שום ופלפל חריף, טבולה בורגול, פלפל קלוי צבעוני, צנון +גזר במיוז, חציל מזרחי, מטבוחה, כרוב שוודי אדום, אבוקדו, רוסי תפוז"א, קינואה +ירקות, חיטה+צימוקים ובצל.

6. מרקים, 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, מיניסטרונים, דלעת, קישואים, כרישה, סולת, גזר+עדשים, גריסים, חיטה.

דגשים לתכולת הארוחות:

1. להלן 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.

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

תפריט משטרה 1 – המלצה בלבד

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת- תפזורת
מרק		עגבניות	גריסים	ירקות עשיר	אפונה	תירס	
מנה בשרית	בקר	בקר מעורב סטייקית חצות	גולש בקר נוסח הבוקרים	בקר ברוטב ברביקיו	פלפל ממולא בבושר בקר	בקר בסגנון שנחאי	-----
		כרעיים אסטרזאי	עוף שלם בגריל	שיפודי פרגית	שוקיים בסויה ודבש	רצועות עוף סיני פיטריות	עוף צלוי
	עוף / הודו	חזה הודו בנוסח סיני	שווארמה הודו בסגנון מזרחי על הגריל	חזה הודו ברוטב פטריות	חזה הודו בטמפורה	שיפודי הודו בגריל	פופייט הודו ממולא בפטריות ובשר בקר מנה ראשונה
	דגים	אמנון ברוטב מזרחי	פילה נסיכה אפוי עם ירקות	קציצות דגים ברוטב פיקנטי	פילה סלמון עם עשבי תיבול	פילה מרלזזה מטוגן	חריימה נסיכת הנילוס
מנה צמחונית/טבעונית		קציצות דלעת ופתיתי סויה	מאפה פילו עדשים וירקות אפויים	מוסקה צמחית	קציצות טופו ועשבי תיבול	פסטה בולונז צמחי (סויה)	פשטידת מעקודה תפוז"א ופטרזיילה
תוספת עשירה בפחמימות	1	אורז לבן מוקפץ עם ירקות שורש	מגידרה	אורז לבן עם בצל ועשבי תיבול	אורז מוקפץ בסגנון סיני	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	מפרוס תפוז"א במילוי צמחוני
ירק חם		שעועית ירוקה מוקפץ בסגנון אסייתי	אנטיפסטי בתנור	אפונה וגזר	במיה ברוטב עגבניות	ירקות מאודים קישואים, גזר, דלעת, סלרי וחומוס	גזר צימעס עם שזיפים
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 ותפוז"ע גרנד	טריו פלפלים בתחמיץ לימון ועשבי תיבול	חמוצים יפני
	2	סלט חמוצים יפני	שומר עם פלפל אדום	סלק חי בתיבול לימוני	גזר עם צימוקים	חסה עם רצועות קולרבי מלפפון ירוק	סלט מלפפון עם בצל סגול
	3	סלט מלפפונים ויאטנימי עם שומשום	סלט גזר חי עם אריסה	חסה ורוטב צרפתי על בסיס חרדל מוגש עם קרוטונים	מלפפונים ושמיר עם רצועות גמבה אדומה	כרוב אדום וסלרי	סלט חסה ממיוזה עם עגבניות שרי בוינגרט שום
	4	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה
סלט מורכב		קינואה עם צימוקים	טבולה	עדשים שחורים עם בצל סגול, פטרוזיליה, פלפל אדום, שמן זית ולימון	תירס מקסיקני	תפוחי אדמה מתובל בעשבי תיבול ושמן זית	כבד צמחי עם חציל וקישואים
סלט ספק (מוכן)	1	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס עם לימון חריף ושמן זית	חומוס טבעי	חומוס בתוספת טחינה	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס מסבחה
	2	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	מטבוחה משודרגת
	3	סלט חצילים קלוי	מטבוחה	גזר מרוקאי	חצילים פיקנטי	כרוב כבוש	סלט סלק משודרג עם לימון וכמון
	קינוח		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 במקפא 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	
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 שלמון עם עשבי תיבול	פילה מרלזזה מטוגן	חריימה נסיכה	אמנון ברוטב לימון בעשבי תיבול	בקלה צעיר עם ירקות מוקפצים	מנה ראשונה : פילה שלמון 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 תפוח"א 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 מוקפץ עם סלרי	סלט שומר עם זרעי כמון	סלט טרשי דלעת פיקנטית	סלט כרוב אדום חמוץ מתוק	סלט חסה עם פלחי תפוז	סלט עגבניות עם פלפל חריף וכוסברה
	4	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה	מלפפון ועגבנייה
סלט מורכב		קינואה עם אפונה נענע וחמוציות	ירקות וגרגירי חומס בצל סגול ברוטב טחינה	וולדרוף עם שמנת צמחית	תפוח אדמה בסגנון רוסי	סלט עדשים שחורים וקוביות בטטה	סלא תפוחי אדמה עם שמן זית וחמוצים
סלט ספק (מוכן)	1	חומס עם גרגירי חומס	חומס טבעי	חומס עם לימון חריף ושמן זית	חומס עם גרגירי חומס	חומס טבעי	חומס עם גרגירי חומס
	2	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה
	3	מטבוחה	חצילים יווני	גזר מרוקאי	פלפלים בתחמיץ	חמוצי הבית	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 3 - המלצה בלבד

סוג המנה		יום א'	יום ב'	יום ג'	יום ד'	יום ה'	ערב שבת - תפוזות
מרק		מרק כתום בטטה דלעת גזר	מרק עדשים ירקות בניחוח כמון	מרק חומוס חמצמץ בסגנון מרוקאי	צח עם קרוטונים	מרק תפוחי אדמה ושמיר	
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
	דגים	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
		נסיכה ברוטב פלפלים	פילה סלמון בגריל עם עשבי תיבול	אמנון שלם אפוי בתנור	סול מטוגן	פילה אמנון ברוטב צ'ילי 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 צ'ילי מתוק	פסטה מלאה ברוטב פסטו	תפוז 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
		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 מעווקה
סלט ספק (מויכן)	1	חומוס טבעי	חומוס בתוספת טחינה	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס עם לימון חריף ושמן זית	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס טבעי
	2	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה ירוקה
	3	כרוב כבוש	חציל פיקנטי	מטבוחה	חציל קלוי	כרוב אדום בתחמיץ	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 - תפוזות
מרק		אפונה	צח עם קרטונים	עגבניות ואורז	עדשים כתומות וירקות	מינסטרונה	
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		בקלה שלם שטוח	אמנון עם קרטט זרעי תבלין בתנור	חריימה נסיכה	פילה סלמון עם חומוס ברוטב פיקנטי	אמנון שלם אפוי	מנה ראשונה : תבשיל סלמון פיקנטי עם פלפלים, חצילים וגרגירי חומוס מאפה שמרים סמבוסק ממולא באפונה וירקות שורש
תוספת עשירה בפחמימות	1	אורז לבן עם עשבי תיבול	מג'דרה	אורז אדום	אורז לבן עם צימוקים	אורז עם תירס ושמיר	אורז לבן בסגנון תורכי עם קוביות חציל, פלפל ובצל לבן
	2	פתיתים מלאים עם בצל	פטוצ'יני עם עגבניות ובזיליקום	קוסקוס	גולש תפוזי"א ברוטב בצל מקורמל ושמיר	בורגול עם גזר מגורד	דואט תפוח אדמה, בטטה, פלפלים אדומים ובצל עם רוזמרין
ירק חם		ירקות מוקפצים בסגנון סיני	אנטיפסטי בתנור	ירקות לקוסקוס עם חומוס	לקט הארץ	קישואים בשום ושמיר	אנטיפסטי
סלט ירקות	1	ירקות עם רצועות גזר	ירקות עם בצל סגול	ירקות עם פטרוזיליה ושמן זית	ירקות עם כרוב סגול	ירקות קצוץ	חמוצים מרוקאי
	2	עגבניות עם פלפל חריף	כרוב וגזר אסיאתי	פלפלים בצבעים בתחמיץ	כרוב לבן עם סויה ושומשום קלוי	גזר וסלק ברוטב דבש	סלט עגבניות וזיתים
	3	סלט 3 השורשים	סלט סלרי ואגוזי מלך	רצועות גזר וקולרבי	סלט גזר רצועות עם סויה וגיינג'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	סלט בורגול עם בצל סגול, חמוציות ואגוזים	סלט קוסקוס עם ירקות העונה
סלט ספק (מוכן)	1	חומוס עם טחינה	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס בתוספת טחינה	חומוס עם לימון חריף ושמן זית	חומוס עם גרגירי חומוס	חומוס עם גרגירי חומוס
	2	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה	טחינה עם פטרוזיליה	טחינה לבנה
	3	כרוב כבוש	חציל פיקנטי	מטבוחה	חציל קלוי	כרוב אדום בתחמיץ	מטבוחה
קינוח		פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	פרי העונה	עוגת קראנץ'

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

שניצל ושניצל סויה ישמרו במקפיא לסועדים אשר אוכלים רק מוצר זה

ביום שישי יוגשו חלה ויין לקידוש

דוגמא לשאלון שביעות רצון מהארוחות המוגשות בחדר האוכל

שוטרת/ יקר/ה,

כחלק מתהליך בחינת מערך המזון במשטרה, הננו מעוניינים לקבל משוב על מידת שביעות רצוןך 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 אוכל/ת _____
2. תאריך _____
3. מספר ארוחות שאת/ה אוכל/ת בממוצע בשבוע בתחנה? 2-1 / 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	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 במרחב אילת

כמות	ציוד
2	ארון חימום נייד + שעון שבת
2	יח' חלוקה מקו' 4 תא'+מתקן עיטוש
1	יח' חלוקה מקו' 5 תאים+ מתקן עיטוש חד צדדי??
3	יח' חלוקה מקו' 6 תא'+ מתקן עיטוש חד צדדי
2	כיריים גז 4 להבות
1	מדיח כלים גדול-55-60 סלים לשעה
1	מדיח כלים קטן-30-35 סלים לשעה
3	מחבת טיגון אל חלד חשמלי
1	מכונה חשמלית לחתוך ירקות 50 לי'
1	מכשיר חשמלי לקילוף תפוז"א
1	מכשיר טיגון חשמלי
1	מצלית חשמלית 90 ס"מ
1	מקפיא חד רוחבי
1	מקפיא גלידה
9	מקרר חשמלי 1 דלת
1	מתקן גלישה אוטומטי +התקן שבת
2	מכשיר חשמלי לקוביות קרח
1	סיר בישול אל חלד חשמלי
1	קומביסטימר 10 תבניות
1	קומביסטימר 20 תבניות
1	טוסטר לחיצה תעשייתי
1	מכונת ברד
1	מערבל מטבח חשמלי
1	מתקן סודה עומד
1	חדר הקפאה
2	חדר קירור