

**פרק ד'-מפרט**

**למכרז 20/2026**

**מתן שירותי הסעדה למחוזות דרום, ת"א ומרכז**

**משטרת ישראל**

**מדור מזון**

## 1. מסמכים ישימים

- 1.1 חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015
- 1.2 חוק רישוי עסקים, התשל"ב-1972, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 1.3 צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ה-1995 או כל דין אחר אשר יבוא במקומו.
- 1.4 תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב - 1972, וכן התוספות והתיקונים לתקנות הנ"ל, או כל דין אחר שיבוא במקומם.
- 1.5 תקנות בריאות הציבור (מזון) (סגירה של אריזות מזון), התשנ"ג - 1992, או כל דין אחר שיבוא במקומו.
- 1.6 הנחיות משרד הבריאות ומשרד החקלאות המופיעות במסמך "מניעת והקטנת טרור במזון בישראל – מסקנות הועדה למניעה והתגוננות מפני טרור במזון", פברואר 2003 או הנחיות אחרות שיבואו במקומו.
- 1.7 ת"י 1145 – "סימון מזון ארוז מראש" (מהדורה אחרונה).
- 1.8 ת"י 5113 – "חומרי פלסטיק, מוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות" (מהדורה אחרונה).
- 1.9 ת"י 1291 – "רכב להובלה בקירור" (מהדורה אחרונה).
- 1.10 הוראות הבטיחות בעבודה של המוסד לבטיחות ולגהות (מהדורה אחרונה).
- 1.11 נהלי הרבנות הראשית לישראל בתחום ההסעדה.
- 1.12 למפרט זה מצורפים הנספחים הבאים:
  - 1.12.1 נספח א' - נספח התחייבות לטיב המוצרים
  - 1.12.2 נספח ב' - דרישות תברואת מזון מחברות הסעדה אזרחיות הפועלות במטבח משטרת-ישראל
  - 1.12.3 נספח ג' - הנחיות לתפריט
  - 1.12.4 נספח ד' – דוגמא לטופס לבחירת אירוע – ערכה א' - אירוע בהגשה מלאה כולל מלצרים
  - 1.12.5 נספח ה' - מפרט ציוד מטבחי הקיים בכל מטבח – **מצורף כקובץ נפרד**.
  - 1.12.6 נספח ו' - שאלון שביעות רצון מהארוחות המוגשות בחדרי האוכל המשטרתיים".

## 2. הגדרות

- "הזוכה"** – הזוכה במכרז זה, ואשר ייתן שירותים למשטרת ישראל ע"פ תנאי מכרז זה.
- "מטבח מבשל"** – מטבח בו מבוצעים תהליכי עיבוד המזון ובישולו.
- "מחמם משדרג"** – מטבח אשר מקבל מזון חם ממטבח מבשל משטרת/ מטבח הזוכה וניתן לבצע בו פעולות בישול/של מוצרי בשר אשר אינם מצריכים הפשרה (IQF).
- "מטבח מחמם"** – מטבח קצה אשר מקבל אוכל חם ממטבח מבשל משטרת/ מטבח הזוכה ויכול להכין סלטים חיים במקום בלבד.
- "בשל צנן"** – שיטת בישול בה המזון המבושל עובר קירור מהיר המאפשר אורך חיי מדף של מס' ימים, כפוף לאישור מדור מזון. המזון משונוע באמצעי שינוע מקוררים ומשוחזר בנקודת הקצה לפני ההגשה.
- "מטבח מגיש"** – מטבח קצה אשר לא מבצע כל פעולת הכנה וחימום מזון במקום.
- "מטבח קטן"** – עד 30 מתכלכלים.
- "תנאי קסרקטין" (תנאי פנימייה)** – מטבחים אלו מכינים ומגישים ארוחות בוקר, צהריים וערב בכל ימות השבוע ובסופי שבוע ובחגים.
- "ארוחות מיוחדות"** – ארוחות שאינן מן השגרה, כגון: ערכות כיבוד, מבצעים, אירועים חגיגיים, כפי שמוגדר במסמכי המכרז.
- "שעון בקרת מתכלכלים"** – מערכת ממוחשבת לבקרת מתכלכלים. המערכת פועלת באמצעות מסופון המוצב בכניסה לחדר האוכל שבו על כל שוטר להעביר את תעודת המנוי אשר ברשותו.
- "מנת ברזל"** – פריטי מזון קפואים המיועדים להכנה מהירה (מנה עיקרית ותוספת עשירה בפחמימות), אשר יוכנו במקרה של חוסרים במנות עקב תוספת סועדים לא מתוכננת.

## 3. מאפייני המטבחים במכרז

### 3.1 מאפיינים כלליים:

- 3.1.1 המכרז עוסק במתן שירותי הסעדה בתחנות/יחידות/מתקני משטרת ישראל, כולל מג"ב, במחוזות דרום, ת"א ומרכז.
- 3.1.2 במשטרת ישראל פועלים מטבחים בשיטות תפעול שונות: מטבחים מבשלים, מטבחים מחממים ומטבחים מחממים משדרגים.
- 3.1.3 קיימת שונות בין המטבחים, בגודל, בצידוד המטבח, יכולות חימום והכנת מזון.
- 3.1.4 מדור מזון של משטרת ישראל שומר לעצמו את הזכות לפתוח מטבחים חדשים ו/או לשנות שיטת ההסעדה במטבחים קיימים. במקרים אלו על הזוכה לספק שירותי הסעדה בהתאם לדרישת מדור מזון.
- 3.1.4.1 התמורה בגין הארוחות שיוגשו במטבחים אלה, תהיה בהתאם להצעת המחיר של הזוכה מחוז.
- 3.1.5 לעניין המטבחים העתידיים להיפתח, יובהר כי אין המשטרה מתחייבת כי אכן המתוכנן יהפוך לביצוע ולזוכה/ים לא תהא כל טענה על כך שהצעתו התבססה על שינוי מתוכנן כלשהו.

3.2 פריסת המטבחים, שיטת תפעול ומספר מנות משוער

3.2.1 המטבחים מחולקים ל-3 מחוזות.

3.2.1.1 מחוז דרום.

3.2.1.2 מחוז ת"א.

3.2.1.3 מחוז מרכז.

3.2.2 הטבלה מפרטת את ממוצע המנות אשר נצרכו בשנים 2024-2025 ביחידות השונות

בחלוקה לסוג הארוחה ולמקור הכנת המנות במחוזות דרום, מרכז ותל אביב. ממוצע זה משמש כאומדן בלבד ואינו מחייב את משטרת ישראל.

במהלך תקופת המכרז יתכן ויוחלט כי מטבח מבשל יבשל למטבחים שונים מאלו המפורטים להלן. כל שינוי יעשה בשיתוף הזוכה, בתיאום ובאישור מדור מזון.

עיצב:לא סמן

עיצב:סמן

טבלה מעוצבת

עיצב:סמן

מחוז	תחנה	סוג המטבח	בוקר			צהריים			ערב		
			אומדן כמות מנות יומי								
			א-ה	ו	ש	א-ה	ו	ש	א-ה	ו	ש
דרום	מרחב לכיש אשדוד	מבשל	0	0	0	134	0	0	0	0	0
	קריית מלאכי	מחמם	0	0	0	24	0	0	0	0	0
		אשקלון	מחמם	0	0	0	48	0	0	0	0
		שדרות	מחמם	0	0	0	28	0	0	0	0
		קריית גת	מחמם	0	0	0	26	0	0	0	0
	נתיבות	מבשל	0	0	0	40	0	0	0	0	0
	מג"ב בית ג'וברין	מבשל	12	1	15	62	5	20	13	20	20
	מג"ב יד מרדכי	מבשל	27	0	15	29	4	20	11	20	20
	מטה מחוז דרום באר שבע	מבשל	0	0	0	96	0	0	0	0	0
	ערד	מבשל	0	0	0	27	0	0	0	0	0
	מג"ב עיירות	מבשל	14	13	15	62	24	30	15	30	15
	יחידת "יואב" באר שבע	מבשל	0	0	0	51	0	0	0	0	0
	אופקים	מחמם	0	0	0	24	0	0	0	0	0
מחמם		0	0	0	22	0	0	0	0	0	
מחמם		0	0	0	76	0	0	0	0	0	

	0	0	0	0	0	23	0	0	0	מחמם	דימונה
	0	0	0	0	0	25	0	0	0	מחמם	רהט
	15	20	15	20	20	21	20	15	15	מבשל	מג"ב צוחר
ארוחות בהכשר מהדרין בכשרות הגבוהה של העדה החרדית/לנדא/רובין	20	20	30	20	20	31	20	40	30	מבשל	מג"ב מתקן חולות - קציעות
	0	0	0	0	0	128	0	0	0	מבשל	מרחב שרון
מבשל 124 מנות עבורו ועבור ראש העין ובית לקסוס	0	0	0	0	0	63	0	0	0	מבשל	טייבה
	0	0	0	0	0	23	0	0	0	מחמם משדרג	ראש העין
	0	0	0	0	0	38	0	0	0	מחמם משדרג	בית לקסוס
	28	40	16	28	5	56	0	0	7	מבשל	מג"ב אייל
	0	0	0	0	0	28	0	0	0	מבשל	טירה
מבשל 92 מנות עבורו ועבור תחנת שדות. האוכל לתחנת שדות ישלח TAKE כמנות AWAY לצריכה מידית	0	0	0	0	0	92	0	0	0	מבשל	נתניה
	0	0	0	0	0	117	0	0	0	מבשל	פתח תקווה
מבשל 235 מנות עבורו ועבור מטא"ר רמלה	20	45	8	35	9	77	0	28	40	מבשל	מג"ב איתן
מקבל ממג"ב איתן מנות חלבון באופן חלקי	0	0	0	0	0	158	0	0	0	מחמם משדרג	מטא"ר רמלה
	0	0	0	0	0	268	0	0	0	מבשל	בית דגן
מבשל 163 מנות עבורו ועבור תחנת רחובות	0	0	0	0	0	90	0	0	0	מבשל	ראשל"צ
מקבל ממטבח ראשל"צ	0	0	0	0	0	73	0	0	0	מחמם משדרג	רחובות
	0	0	0	0	0	40	0	0	0	מבשל	יבנה
	0	0	0	0	0	49	0	0	0	מבשל	מודיעין
מבשל 306 מנות עבורו ועבור תחנת לוד ומחוז מרכז	0	0	0	0	0	106	0	0	0	מבשל	מטה מג"ב לוד
	0	0	0	0	0	43	0	0	0	מחמם משדרג	לוד

עיצב:סמן

מ  
כ  
ז

מחוז מרכז	מחמם משדרג	0	0	0	0	0	157	0	0	0	מקבלים ממטה מג"ב לוד
מג"ב מכבים	מבשל	15	5	15	49	15	49	15	5	15	קסרקטין
להב 433	מבשל	0	0	0	279	0	279	0	0	0	מבשל 351 מנות עבירו ועבור איירפורט סיטי
איירפורט סיטי	מחמם משדרג	0	0	0	71	0	71	0	0	0	מקבל מלהב 433
בית השוטר ת"א	מבשל	22	15	20	75	20	75	20	15	22	מבשל 207 מנות עבירו ועבור בתים, מוקד 110 ולתחנת חולון
בתים	מחמם משדרג	0	0	0	72	0	72	0	0	0	מקבלים מבית השוטר ת"א
מוקד 110	מחמם	0	0	0	23	0	23	0	0	0	מקבלים מבית השוטר ת"א
תחנת חולון	מחמם	0	0	0	37	0	37	0	0	0	מקבלים מבית השוטר ת"א
שרת	מבשל	0	0	0	66	0	66	0	0	0	מקבלים מבית השוטר ת"א
מחוז ת"א (סלמה) **	מחמם משדרג	0	0	0	300	0	300	0	0	0	ממטבח הזוכה. במטבח זה קיימת סטיקייה וכן מטבחון לשכת מפכ"ל
גלילות	מחמם	0	0	0	27	0	27	0	0	0	ממטבח הזוכה
מרחב ירקון	מחמם משדרג	0	0	0	78	0	78	0	0	0	ממטבח הזוכה
שכונות - ת"א דרום	מחמם	0	0	0	24	0	24	0	0	0	ממטבח הזוכה
מסובים	מחמם משדרג	0	0	0	36	0	36	0	0	0	ממטבח הזוכה
<b>סה"כ</b>		<b>155</b>	<b>103</b>	<b>105</b>	<b>3600</b>	<b>124</b>	<b>195</b>	<b>144</b>	<b>235</b>	<b>150</b>	

עיצב:סמן

עיצב:סמן

טבלה מעוצבת

עיצב:סמן

עיצב:סמן

מטבחים נוספים אשר עשויים להיפתח, לעבור מיקום או לשנות ייעוד במהלך תקופת ההתקשרות:

צפי מועד הפתיחה המפורט אינו מחייב ומשמש להערכה בלבד.

**מחוז דרום**

- ימ"ר דרום ולהב (באר שבע) – מטבח חדש. מטבח מבשל (כ- 240 סועדים בארוחת צהריים).

צפי פתיחה מרץ 2027

- תחנת שדרות – מעבר למבנה חדש והפיכה למבשל (כ- 120 סועדים בארוחת צהריים). צפי

פתיחה מרץ 2027

- יחידת סהר (עומר) – מטבח חדש. מטבח מבשל (כ- 100 סועדים). בשלב זה אין צפי למועד

הפתיחה.

- תחנת באר שבע – מטבח חדש. מטבח מבשל (כ- 300 סועדים). צפי פתיחה במהלך 2028.

**מחוז מרכז**

• תחנת כפר קאסם – מטבח חדש. מטבח מבשל (כ- 80 סועדים בארוחת צהריים). צפי פתיחה ספטמבר 2026.

• תחנת לוד - מעבר למבנה חדש והפיכה למבשל (כ- 130 סועדים בארוחת צהריים). צפי פתיחה מאי 2027.

#### מחוז תל אביב

• תחנת רמת גן – מטבח חדש. מטבח מבשל (כ- 100 סועדים בארוחת צהריים). צפי פתיחה אפריל 2027.

• מג"ב משמר לאומי מרכז (חולון) – מטבח חדש. מטבח מבשל (כ- 80 סועדים בארוחת צהריים). צפי פתיחה ספטמבר 2026.

3.2.2.1 \***במטבח מחוז תל אביב** קיימת סטייקיה. תפעול הסטייקיה כמפורט בפרק "תפעול של "סטייקיה" במתקן משטרתי" להלן.

3.2.2.2 \***במחוז תל אביב** פועלת **לשכת המפכ"ל**. בלשכה קיים מטבחון אשר מוגשות בו ארוחות צהריים ומכיינים בו ארוחות בוקר וערב על פי דרישה.

3.2.2.2.1 הרכב הארוחות שיוגשו יהיה בהתאם למפורט בסעיף "עקרונות מנחים לקביעת תפריט".

3.2.2.2.2 המזון המוגש בלשכת מפכ"ל מבוסס על תפריט חדר האוכל אלא אם יוזמן אירוע.

3.2.2.2.3 התמורה בגין כלל הארוחות בלשכת מפכ"ל תהיה בהתאם להצעת המחיר של הזוכה. על פי דרישת לשכת מפכ"ל יוזמנו לעיתים פריטי מזון גולמיים בתפזורת. הפריטים יוזמנו בהתראה של 24 שעות ממועד ניפוקם. יוזמנו פריטים כמו: ירקות, פירות, ביצים טריות, לחם פרוס. סוגי הפריטים ישתנו מעת לעת. כמפורט בסעיף התמורה - "יתשלום עבור ארוחות בלשכת מפכ"ל".

3.2.2.2.4 יש להציב עובד/ת **קבוע/ה בחצי משרה** לטובת תפעול מטבחון לשכת מפכ"ל. אין להחשיב עובד זה במצבת צוות תפעול המטבח.

3.2.2.2.5 העבודה תהיה במשמרות עפ"י צורך (משמרת בוקר בשעות 16 – 7 או משמרת צהריים בשעות 19-10).

3.2.2.2.6 במקרים בהם יידרש לעבוד בשעות אחר הצהריים / ערב תימסר הודעה לזוכה בת לפחות 48 שעות מראש.

במקרים בהם יידרש לעבוד שעות נוספות מעבר לשעות המשרה, התמורה תהיה בהתאם לעלות שעתית המפורטת במסמכי המכרז.

3.2.2.2.7 יתכן ועובד המטבחון יידרש בסיווג גבוה יותר כפי שיקבע ע"י משטרת ישראל.

3.2.2.2.8 עובד המטבחון יעבור ראיון התאמה אישי ע"י הממונה מטעם לשכ"מ.

3.2.2.2.9 לטובת העבודה בלשכ"מ יינתן דגש על עבודה בהופעה מסודרת עם מדיום נקיים וייצוגיים של הזוכה.

עיצב:סמן

#### 3.2.2.2.10 תיאור תפקיד עובד מטבחון לשכ"מ :

- העלאה והורדה של ארוחות צהריים מהמטבח ללשכ"מ.
- הכנה והגשת כיבודים ללשכ"מ.
- הכנת ארוחות בוקר וערב על פי דרישה.
- שמירה על סדר וניקיון המטבחון באופן שוטף.
- פינוי וניקיון כלים מדיוני מפכ"ל.

#### 3.2.2.2.11 פעילות מחוץ ללשכ"מ ת"א

##### 3.2.2.2.11.1 עובד המטבחון יבצע פעילות גם באירועים

- הנערכים מחוץ ללשכ"מ. בדגש על סידור מתחם הכיבוד.
- עריכה ופינוי שולחנות והגשת מזון וכל פעילות שרשומה
- בתיאור התפקיד של עובד מטבחון בלשכ"מ ת"א.

## 4. זמני ארוחות, תפריטים והרכב הארוחות

### 4.1 כללי :

- 4.1.1 הזוכה מתחייב לספק במטבחי משטרת ישראל את התפריטים שיוצגו על ידו ויאושרו ע"י מדור מזון ויוצגו תוך שבועיים ממועד קביעתו כזוכה. התפריטים יהיו מבוססים על העקרונות המפורטים להלן.
- 4.1.2 כל הפריטים בתפריט המוגש יהיו בצריכה חופשית ללא הגבלה לסועד, מלבד הפריטים הבאים : מנה עיקרית עשירה בחלבון (בשר, דג, מנה צמחונית/טבעונית), אשר תהיה בפיקוח מנה אחת לאדם, מנת קינוח בארוחת צהריים, המנה העיקרית בארוחת הבוקר והערב ומעדני חלב בארוחות בוקר וערב.
- 4.1.3 הזוכה רשאי להגדיל את מגוון הבחירה, אך אינו רשאי להקטין, ללא תוספת תשלום ובאותם תנאים.

### 4.2 זמני ארוחות

- הזוכה מתחייב במסגרת מתן שירותי ההסעדה להיערך לזמני הארוחות לפי הזמנים כדלקמן :
- 4.2.1 **ארוחת צהריים** - 13:30 – 11:30. נציג יחידת המשטרה יהיה רשאי להוסיף חצי שעה לפני ו/או אחרי הזמן הנקוב לצורך מתן מענה למספר רב של סועדים אשר לא מאפשר לתת מענה ראוי, עקב פער במספר מקומות ישיבה.
  - 4.2.2 **ארוחת בוקר לתנאי קסרקטין** - 08:00 – 05:00 נציג היחידה יהיה רשאי להקדים, אך לא לדחות את מועד הפתיחה עד 30 דקות)
  - 4.2.3 **המטבחים המוגדרים כקסרקטין הינם** : בית השוטר תל אביב, מג"ב אייל, מג"ב איתן, מג"ב מכבים, מג"ב יד מרדכי, מג"ב עיירות, מג"ב בית גוברין ומג"ב צוחר.
  - 4.2.4 **ארוחות ביניים** - ביחידות מג"ב בין השעות 16:00-16:30 ו/או בין השעות 19:00-21:00, שיטת ההסעדה תהיה על בסיס משיכת פרודוקטים מראש מדי הזוכה.
  - 4.2.5 **ארוחת ערב** - 19:30 – 17:30 נציג היחידה יהיה רשאי לדחות את מועד הפתיחה, אך לא להקדים, עד 30 דקות

#### 4.2.6 שבת וחג

- בוקר - 08:00 – 07:00 (או בתיאום עם היחידה) אך סה"כ 1 שעה.
  - צהריים - 14:30 – 12:00.
  - בערבי שישי וחג תוגש הארוחה כשעה לאחר כניסת השבת / חג למשך שעתיים.
  - מוצאי שבת / חג - 20:00 – 18:30 ע"פ שעון קיץ. או שעה לאחר צאת השבת/חג ע"פ שעון חורף.
- 4.2.7 עבור חדרי אוכל בתנאי קסרקטין, הזוכה יידרש לתפעל את חדרי האוכל בימי שישי, שבת, ערב חג וחג לצורך הגשת ארוחות לתורנים הנמצאים ביחידות המשטרה השונות.
- 4.2.8 המשטרה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את זמני הארוחות הני"ל, לרבות הצורך למתן שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המצוינים לעיל כפי שיידרש ע"י המשטרה ועל פי צרכיה. ככלל כל שינוי יימסר לזוכה עד 48 מראש למעט מקרים חריגים כפי שיאושרו ויסוכמו בין הזוכה לבין רמ"ד מזון.
- 4.2.9 במקרים מסוימים וע"פ שיקוליה של משטרת ישראל, תהיה רשאית לדרוש תפעול חדרי אוכל בימי שישי, שבת, ערב חג וחג, יום העצמאות, ימי שבתון כמו יום בחירות וארוחות בוקר וערב גם בחדרי אוכל שאינם בתנאי קסרקטין. יובהר כי הרשימה איננה רשימה סגורה.
- 4.2.10 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.
- בכל מקרה של בקשת משטרת ישראל לספק שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המוגדרים במכרז (שעות וימים שונים) כמוגדר בסעיף " **פריסת המטבחים, שיטת תפעול ומספר מנות משוער**" לעיל וככל ועל הזוכה יחולו הוצאות נוספות (כוח אדם ושינוע) ישופה הזוכה בהתאם לקבוע כמפורט בסעיף התמורה במסמכי המכרז.

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

##### 4.3.1 ארוחת בוקר בחדר אוכל

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
1	ביצים (מנה עיקרית)	2 סוגים	2 יח' לסועד	לבחירת הסועד לפחות 2 סוגים : 2 ביצים לאדם. ביצה קשה לא תוגש יותר מפעמיים בשבוע. הזוכה מחויב להכין מגוון ביצים כמו: חביתה, חביתה עם תוספות (בצל, ירק, פטריות), חביתה מקושקשת, שקשוקה תוגש לפחות פעם בשבוע

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
2	גבינות קשות	2 סוגים	50 גרם לסועד	גבינה צהובה, צפתית, מותכת, בולגרית וגבינה מלוחה
3	גבינות רכות	2 סוגים בכל יום	100 גרם	גבינה לבנה/קוטג'/גבינה בטעים. גבינה רכה מ- 3% ולא יותר מ- 5% שומן
4	ירקות טריים	4 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	4 סוגי ירקות טריים - חובה מלפפון ועגבנייה.
5	סלט ירקות	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	הסלטים יהיו ממגוון סוגי ירקות סלט אחד יהיה "סלט מורכב" – כמו ירקות בתוספת קטניות חמוציות/פירות, סלט טונה, סלט אבוקדו (בעונה), אנטרפיסטי
6	ממרר מתוק	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ריבה בטעמים שונים ו/או שוקולד ו/או חלווה ו/או דבש
7	ממרר חמאה/ ממרר על בסיס שמן זית	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	
8	לחם/מצות בפסח	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל, פיתות. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים.
9	שתייה חמה	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ביניהם קפה שחור, קפה מגורען, תה, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך באישור מדור מזון), חלב 1%-3%, משקה סויה/משקה שיבולת שועל/משקה שקדים. חופשי בהתאם לצריכה
10	מעדנים/יוגורט/ יוגורט בטעמים/ פרילי/ מעדן סויה/שיבולת שועל/שומשום לפי דרישה	2 סוגים	150 מ"ל	מתוכם יוגורט בטעם פרי לפחות אחד לסועד 1.5%-3% שומן. תדירות ההגשה ארבע פעמים בשבוע
11	שוקו קר מפוסטר/ שוקו חם	1 לסועד	250 מ"ל	שלוש פעמים בשבוע לא באותו יום שבו מוגש מעדן

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				ממוקק. מחושב לפי אחד לסועד
12	דייסת סולת/קוואקר	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	בחורף, בהתאם לדרישת היחידה
13	דגני בוקר מסוגים שונים עשירים בסיבים תזונתיים	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	מדי יום בתוספת חלב ותחליף חלב צמחי על פי דרישה
14	טחינה וזיתים	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	
15	רטבים, ותבלינים באריזה אישית	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מן הסוגים הינו רוטב "לייט", בנוסף סחוג / פלפל חריף, מיץ לימון, , שמן זית איכותי, קטשופ, חרדל, ויניגרט, רוטב שום,
16	מאפה אישי	2 סוגים	100 גרם	פעמיים בשבוע בטעמים שונים : שוקולד, קינמון, פרג, גבינה (אין אפיית חלבי חם במטבחי משטרת ישראל), פנקייק

4.3.1.1 המשטרה תהא רשאית להזמין מהזוכה עבור היחידות, באגטים/ חלה אישית עם המרכיבים המופיעים במס"ד 1-4 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.  
4.3.1.1.1 הבאגטים יהיו כחלופה מלאה או חלקית לארוחת הבוקר.  
4.3.1.1.2 הבאגטים יארזו באריזה אישית באופן הניתן לשינוע מחוץ לחדר האוכל.

**4.3.1.1.3 התמורה בגין ארוחה זו תהייה כמפורט בסעיף התמורה למסמכי המכרז.**

עיצב:סמן

4.3.2 ארוחת צהריים בחדרי אוכל - למטבחים מעל 30 סועדים

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	1. המנות העיקריות יהיו מנתחים שלמים לא מעובדים. 2. לא יוגשו כנפיים.
			בעלי כנף עם עצם - לפחות 250 גרם לאחר בישול או צלייה (כולל עור ועצמות)	3. מנה צמחונית וטבעונית שונה מחומר הגלם מתוספת הפחמימה שמלווה את הארוחה. המנה תהיה לא מטוגנת ותכיל כמות חלבון מלא הדומה למנת בשר לדוגמא: Beyond Meat, Redefine Meat, פשטידת ירק עם טופו וקטניות, קציצות ירק עם קטניות, לזניה מפתיטי סויה, תחליפי בשר מסויה כגון מוקפץ, שווארמה, טופו, סייטן.
			עוף/הודו/בקר ללא עצם - לפחות 180 גרם ללא רוטב ותוספות	מנה צמחונית - שקשוקה, חביתת ירק.
			מנה בשרית הכוללת תוספות של פירורי לחם/בלילה - לפחות 200 גרם	4. מאפה ממולא יחשב מנה עיקרית בתנאי שיכיל את משקל הבשר/צמחוני/טבעוני הנדרש
				5. אחת לשבוע, בתאום עם היחידה, כלל המנות העיקריות 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.

עיצב:סמן

עיצב:סמן

מס"ד	פריט	מיינום סוגים לארוחה	גודל מנה מיינמלי לסועד	הערות
				7. חל איסור להגיש דג טונה כמנת דג חמה במטבחי מ"י
2	מנה עשירה בפחמימון	3 סוגים כשאת מוהן עשירה בסיבים תזונתיים	חופשי בהתאם לצריכה	חומרי גלם שונים חופשי בהתאם לצריכה. כמפורט: אורז לסוגיו, תפ"א, תירס, פסטה, בורגול, קוסקוס רגיל ומלא, כוסמת, חיטה, קינואה
3	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.
				מגוון של ירקות, רטבים, קטניות, דגנים, ירקות קלויים וירקות מטוגנים. 3-4 סוגים ירקות חיים כמפורט: עגבייה, מלפפון, כרוב לבן/סגול, פלפל במגוון צבעים, גזר, בצל, פטריות, פרוסות סלק.
4	בר ירקות	7 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	1-2 ירקות אפויים כמפורט: אנטרפסטו בטטה, חצילים, בצל, כרובית, כרוב, קישואים, שעועית ירוקה, פלפלים בצבעים 1-2 סוגי ירקות מטוגנים: פלפל חריף, חציל, כרובית, בצל 2-3 סוגי קטניות ודגנים כמפורט: גרגירי חומס, בורגול, עדשים לסוגיהם, אפונת גינה, קינואה, תירס.

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

מס' ד	פריט	מיימום סוגים לארוחה	גודל מנה מיימלי לסועד	הערות
				שעועית, קרוטונים חופשי בהתאם לצריכה.
5	סלטים ממגוון ירקות חיים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	סלטים מירקות חיים מדי יום. בכל יום יוגשו עגבייה ומלפפון לא מתובלים כסוג אחד. חופשי בהתאם לצריכה.
6	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, תפו"א בסגנון רוסי, סלט חיטה עם ירקות והדרים, תפו"א ותירס, סלט אטריות אורז מוקפץ עם ירקות, ירקות שורש עם חמוציות ואגוזים
7	סלטים מוכנים מצוננים	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מתוך הרשימה להלן: חמוס, טחינה, מטבוחה, חצילים בטחינה, פטריות, סלק, גזר מרוקאי
8	חמוצים	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מלפפונים חמוצים, זיתים, פלפל שיפקה, ירקות מוחמצים
9	מרק	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	בתוספת קרוטונים ו/או שקדי מרק ו/או אטריות. מרקים על בסיס של ירקות.
10	בר לחמים	2 סוגי לחם	2 פרוסות לאדם	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל, פיתות, באגט, לחם מחמצת, פרנה. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים. יוגש בסלסלות דקורטיביות
11	קינוח	1 סוג (פרי חובה)	פרי לסועד - משקל כל פרי 140-160 גרם לפחות, מלון 250 גרם	בכל יום יוגש פרי-יוגשו לפחות 3 סוגי פירות שונים בשבוע. לא כולל אשכולית ותפוז. ובנוסף יוגש לפחות

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
			לפחות, אבטיח 400 גרם 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
12	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
13	תרכיז ממותק	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מהסוגים יהיה "דיאט" והשני עם סוכר. יצוין באופן בולט סוג התרכיז

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

עיצב:סמן

#### 4.3.2.1 המשטרה תהא רשאית להזמין מהזוכה עבור היחידות

4.3.2.1.1 באגטים/ חלה אישית עם מנה בשרית (אשר אינה מבשר טחון)/ צמחונית +

ממרח (חמוס, טחינה) + חמוצים + סלט אישי (150 גרם) + פחית שתייה

330 מ"ל, של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או

שווה ערך באישור מדור מזון + ערכת סכ"ם + מגבון לח + מפית + מלח

ופלפל, על פי בחירת היחידה.

4.3.2.1.2 הבאגטים יארוזו באריזה אישית באופן הניתן לשינוע ואכילה מחוץ לחדר

האוכל.

4.3.2.1.3 התמורה בגין ארוחה זו תהייה כמפורט בסעיף התמורה למסמכי המכרז.

#### 4.3.3 ארוחת צהריים בחדרי אוכל למטבחים קטנים מתחת ל- 30 סועדים

4.3.3.1 בתחנות קטנות יוגשו מדי יום שתי מנות מוגדרות אשר כל אחת מהן תהייה

מורכבת ממנה עיקרית (עוף / בקר / דג) בתוספת מנה עשירה בפחמימות וירקנית

ופחית שתייה.

4.3.3.2 בכל מטבח יהיו פרודוקטים/ מנות לחימום מהיר להכנת מנות צמחונית או

טבעוניות על פי דרישה ובנוסף לשתי המנות הבשריות/דג.

4.3.3.3 משקלי המנות העיקריות יהיו כמפורט בטבלה לעיל.

4.3.3.4 הפחיות יהיו של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או

שווה ערך באישור מדור מזון. על פי בחירת היחידה.

4.3.3.5 המנות החמות יוגשו בצלחות אישיות כמנות מובנות כפי שמוגש במסעדות. על הזוכה לספק כלים מתאימים להגשת המנות השונות כמו צלחות עמוקות להגשת הפסטה ומנות הווק וכל כלי הגשה כפי שיוגדר ע"י מדור מזון.

4.3.3.6 שתי מנות חמות לבחירה בכל יום. יבחרו בשיתוף היחידה ובכל שבוע לשבוע שלאחריו:

- 4.3.3.6.1 באגט / לאפה עם מנה בשרית מתחלפת (שווארמה, שניצל, חזה עוף, רצועות פרגית, אסאדו מפורק)
- 4.3.3.6.2 כרעיים עוף בגריל עם קוסקוס ומרק לקוסקוס.
- 4.3.3.6.3 המבורגר בלחמניה עם ירקות ופוטטוס תפוי"א/ ציפס
- 4.3.3.6.4 מוקפץ חזה עוף עם נודלס/פאד תאי וירקות מוקפצים בסגנון אסיאתי.
- 4.3.3.6.5 ספגטי בולונז/ מיט בול ברוטב עגבניות.
- 4.3.3.6.6 פילה סלמון נורווגי עם פירה וירקות שורש.
- 4.3.3.6.7 אסאדו מפורק עם אורז עגול.
- 4.3.3.6.8 גולש בקר עם ירקות שורש עם אורז לבן.
- 4.3.3.6.9 שניצל עוף ביתי עם ציפס ושעועית ירוקה מוקפצת.
- 4.3.3.6.10 קציצות בקר ברוטב מתחלף (מזרחי, אדום, פטריות) עם בורגול וגזר גמדי.
- 4.3.3.6.11 פילה מושט עם עשבי תיבול בגריל עם תפוחי אדמה וירקות שורש בגריל.
- 4.3.3.6.12 חומוס אישי עם בשר וצנוברים, כדורי פלאפל ופיתות.
- 4.3.3.6.13 מיקס בשרים על האש (פרגית, מרגז, קבב, חזה עוף) עם פוטטוס.
- 4.3.3.6.14 פרגית טנויה עם קוסקוס.
- 4.3.3.6.15 שווארמה הודו עם מג'דרה.

4.3.3.7 בנוסף יוגשו בכל יום בתפזורת הפריטים הבאים:

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
1	בר ירקות	5 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מגוון של ירקות, רטבים, קטניות, דגנים, ירקות קלויים וירקות מטוגנים מהמגוון הבא: 1. עגבנייה, מלפפון, כרוב לבן/סגול, פלפל במגוון צבעים, גזר, בצל, פטריות, פרוסות סלק. 2. ירקות אפויים/ אנטיפסטי לדוגמא: בטטה, חצילים, בצל, כרובית, כרוב, קישואים, שעועית ירוקה, פלפלים בצבעים 3. ירקות מטוגנים: פלפל חריף, חציל, כרובית, בצל

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				4. קרוטונים חופשי בהתאם לצריכה. 5. גרעיני חמנייה / דלעת / חמוציות
2	סלטים ממוגוון ירקות חיים	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	סלטים מירקות חיים מדי יום. בכל יום יוגשו עגבנייה ומלפפון לא מתובלים כסוג אחד. חופשי בהתאם לצריכה.
3	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, תפוזים בסגנון רוסי, סלט חיטה עם ירקות והדרים, תפוזים ותירס, סלט אטריות אורז מוקפץ עם ירקות, ירקות שורש עם חמוציות ואגוזים
4	סלטים מוכנים מצוננים	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	מתוך הרשימה להלן: חומס, טחינה, מטבוחה, חצילים בטחינה, פטריות, סלק, גזר מרוקאי
5	חמוצים	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	מלפפונים חמוצים, זיתים, פלפל שיפקה, ירקות מוחמצים
6	מרק	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	בתוספת קרוטונים ו/או שקדי מרק ו/או אטריות. מרקים על בסיס של ירקות.
7	בר לחמים	2 סוגי לחם	2 פרוסות לאדם	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל, פיתות, באגט, לחם מחמצת, פרנה. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים. יוגש בסלסלות דקורטיביות
8	קינח	1 סוג (פרי חובה)	פרי לסועד - 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. ובנוסף יוגש לפחות שלוש פעמים בשבוע סוג קינוח אחר כגון עוגה, לפתן פירות, סלט פירות (לפחות פעם בשבוע) פירות יבשים, מלבי,

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
				קרטיבים (בחודשי הקיץ לפחות פעם בשבוע), סורבה, קרמבו. מבחר הקינוחים יהיה בתיאום עם היחידה
9	רטבים ותבלינים באריזה אישית	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	אחד מן הסוגים הינו רוטב "לייט", קטשופ, חרדל. מותגים: אסם, היינץ, הלמנס או שווה ערך באישור מדור מזון. בנוסף סחוג / פלפל חריף, מיץ לימון, שמן זית איכותי
10	תרכיז ממותק	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	

4.3.4 ארוחת ערב בחדרי 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, לביבות תפוחי/א/רק, לזניה, פיצה פרווה, פסטה ברוטב עגבניות/ שמנת צמחית פטריות, פלאפל, פילה דג ברוטב. אחת מהמנות שתוגש תהיה צמחונית או טבעונית-ע"פ דרישה. גיחנון ומלאווח לא יוגשו יותר מפעם בשבוע ורק באישור מדור מזון. ביום בו מוגש גיחנון או מלאווח יוגשו ביצים קשות ועגבניות טריות מגורדות
2	מנה עשירה בפחמימות	1 סוג	חופשי בהתאם לצריכה	סוג אחד שונה מזה אשר הוגש בצהריים. חופשי בהתאם לצריכה. פיצה פרווה תוגש אחת לשבוע
3	לחם/ מצות בפסח	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל וכו'. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים המלא והקל יהוו את ה-30% הנותרים
4	גבינות	3 סוגים בכל יום	100 גרם	שני סוגי גבינות רכות וסוג אחד של גבינה קשה לבחירה (לפחות סוג אחד שונה מזה של ארוחת הבוקר)

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
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 ע"ב שמן זית, מיוזו
9	שתייה חמה	2 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	ביניהם קפה שחור, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך באישור מדור מזון), חלב, משקה סויה/משקה שיבולת שועל. חופשי בהתאם לצריכה
10	שוקו	פעמיים בשבוע	250 מ"ל	בימים שונים מאלו שנופק בארוחת הבוקר
11	ירקות חיים	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	יש להגיש מגוון ירקות חתוכים לא מתובלים
12	סלט ירקות + סלט מורכב	3 סוגים	חופשי בהתאם לצריכה	סלטים מורכבים מירקות. סוג אחד קבוע יהיה 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

4.3.4.1 המשטרה תהא רשאית להזמין מהזוכה עבור היחידות, 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 באישור מדור מזון.

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

עיצב:סמן

4.3.4.1.2 התמורה בגין ארוחה זו תהייה כמפורט בסעיף התמורה למסמכי המכרז.

4.3.5 **ארוחת ביניים ולילה**

- 4.3.5.1 ארוחות ביניים ולילה הינן אופציה ומשטרת ישראל רשאית לספק ארוחות אלו בדרך אחרת שלא דרך הזוכה. במקרה זה הארוחות לא יסופקו בחדר האוכל.
- 4.3.5.2 לא נדרש כוח אדם להגשת ארוחות אלה, המזון יינתן בתפוזרת וע"פ הפירוט הבא או לחלופין בתאום עם היחידה - הכנת כריכים ושתייה חמה לארוחת הלילה:

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	גודל מנה מינימלי לסועד	הערות
1	לחם	2 סוגים	4 פרוסות	לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל, פיתות. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהווה את ה-30% הנותרים
2	ממרחים פרווה מלוחים/מתוקים	2 סוגים	40 גרם	לפחות שני סוגים כגון: חומוס ו/או טחינה ו/או אבוקדו ו/או ריבה בטעמים שונים ו/או שוקולד ו/או חלווה ו/או ריבה וגיוונם מדי יום
4	שתייה חמה	2 סוגים	2 כוסות	2 כוסות לאדם לארוחה קפה, תה / בימי החורף הזוכה ייתן גיוון של מרק
5	פירות/ירקות	3 סוגים	2 יחידות	שלמים שטופים ומחוטאים

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

גודלי המנה יהיו כמפורט בטבלת ארוחת הצהריים

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	הערות
1	סלטי ירקות וסלטים מורכבים	4 סוגי סלטים	סלט ירקות חיים, ירקות בתפוזרת חתוכים לא מתובלים (שניתן להרכיב מהם סלט) ו-2 סלטים מורכבים לפחות, כגון- כרוב סגול במיונו, 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: חומוס, טחינה, מטבוחה, חצילים
3	מנת ביניים	1 סוג לסועד	דג ברוטב או דג מטוגן (120 גרם נטו) או מאפה ממולא אפוי פעם בחודש יוגש דג סלמון, בנוסף למוגש באמצע השבוע
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 אחד לעשרה סועדים.

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	הערות
9	שתייה קלה קרה	חופשי בהתאם לצריכה	בקבוקים של 1.5 ליטר למרכז שולחן של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך באישור מדור מזון. על פי בחירת היחידה.
10	קינוח	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

#### 4.3.7 ארוחת צהריים ביום שבת / חג

גודלי המנה יהיו כמפורט בטבלת ארוחת הצהריים

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	הערות
1	תבשילי קדרה / חמין + ביצה קשה	בכל ימות השנה	תבשילי קדרה/חמין המכילים תפוחי אדמה וקטניות/מאפה מלוח/ ג'חנון.
2	סלט ירקות חי + מורכב	6 סוגי סלטים	1 סלט מירקות טריים הכולל עגבנייה ומלפפון כבסיס + 2 סלטים מורכבים (כמו: טאבולה, תירס ופטריות, בטטה בציילי, כרוב בסגנון אסיאתי) ו-2 סלטי ספק (חומוס, מטבוחה, טחינה, חצילים לסוגיהם) בנוסף יש להגיש מגוון ירקות חתוכים לא מתובלים (שניתן להרכיב מהם סלט)
3	מנה עיקרית	3 סוגים	שני סוגי מנה בשרית – עוף ובקר ומנה 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	חלות שלמות, לחם, לחם מקמח מלא, לחם קל. הלחם הרגיל יהווה 70% והלחמים מקמח מלא וקל יהוו את ה-30% הנותרים
7	שתייה קלה קרה	חופשי בהתאם לצריכה	בקבוקים של 1.5 ליטר למרכז שולחן של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך באישור מדור מזון

מס"ד	פריט	מינימום סוגים לארוחה	הערות
8	יין קידוש	1 בקבוק ל-10 אנשים	יין מבושל או תירוש בכשרות מהודרת שתאושר ע"י רבנות משטרת ישראל. בקבוק אחד 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

4.3.8 במטבחים מחממים בהם ניתן להכין **סלטים ומרקים** - הסלטים הטריים והמרקים יוכנו באותו יום במטבח הקצה. במטבחים בהם לא ניתן להכין סלטים - כלל המזון יגיע מוכן מהמטבח המרכזי.

4.3.9 הזוכה ידאג לקשט את המנות על פס ההגשה, הקישוט יהיה אכיל ויהווה חלק מהמנה (עשבי תיבול, ירקות קלויים, אגוזים למיניהם, חמוציות). מטרת הקישוט הוא להבליט את המוצר ולקשט את פס ההגשה. אין לקשט יותר משלושה פריטים באותו קישוט. קישוט המנות על הפס יעשה לאורך כל הארוחה.

4.3.10 ככלל לא ינפקו לשבת וחג פריטי מזון אשר לא ניתן לחמם חימום ממושך (מעל 6 שעות).

4.3.11 כל הפרודוקטים והמוצרים הינם באחריות הזוכה.

4.3.12 **מענה טבעוני** – בכל שיטות ההסעדה ובכל הארוחות יינתן מענה לשוטרים טבעוניים ע"פ עיצב:סמן

**דרישה.** יעשה שימוש בתחליפי בשר של חברות כמו Beyond Meat, Redefine Meat

4.3.13 בחודשים נובמבר-פברואר הקרים בהם ישנה סבירות לעלייה בדרישה למנות חמות, יש לוודא כי לא קיים מחסור במנות עשירות בפחמימות במסגרת אספקת המזון.

4.3.14 **אין לנפק מוצרים המכילים פול.**

4.3.15 **מוצרי בשר -**

4.3.15.1 בעלי כנף - חלקי עוף ממוין בלבד סוג א' ובמשקלים הנדרשים בהתאם לטבלאות לעיל. לא ינופקו כנפיים במגוון המנות.

4.3.15.2 שניצל עוף/הודו - לפחות 80% נתח חזה פטם שלם, לא מעובד, רכיבים טבעיים בלבד.

4.3.15.3 חזה עוף/הודו - נתח חזה פטם שלם, לא מעובד, פרוס, רכיבים טבעיים בלבד.

4.3.15.4 קציצות עוף/בקר - לפחות 80% בשר עוף/בקר רכיבים טבעיים בלבד.

4.3.15.5 מוצרי בשר מעובדים / קפואים ארוזים מראש - יכילו 17 גרם חלבון ל-100 גרם מוצר ובהתאם להנחיות משרד הבריאות.

4.3.15.6 טיגון שניצל, צ'יפס ובשר על גריל (פלנצ'ה) יבוצעו במטבחי הקצה באישור מדור מזון, הדלקת האש ע"י עובד יהודי (מסיבות כשרות).

- 4.3.16 כלל הפרודוקטים ירכשו מספק ויצרנים בעלי רישיון יצרן ותעודות כשרות המאושרות ע"י הרבנות הראשית לישראל, מוצרי בשר, תבלינים וחלב יהיו בעלי מערכת הבטחת איכות מוכרת על ידי גורם חיצוני: GMP HACCP, ISO.
- 4.3.17 במטבחים מחממים ו/או משדרגים: כלל מוצרי הקטניות, הדגנים וקמח יהיו באריות ואקום בחזקת נקי מחרקים בכשרות מהודרת.
- 4.3.18 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 מצוננות באווירה מבוקרת או קפואות בתפוזרת.
- 4.3.18.1 התמורה בגין הארוחה בה יוגש האוכל המצונן / הקפוא תהיה זהה לארוחת חג רגילה.
- 4.3.18.2 לא ישולם לזוכה תשלום נוסף בגין שינוע המנות המצוננות/ הקפואות למטבחים מבשלים.

## 5. תוספות ייחודיות בחגים

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

המנה

מס'ד	חג	אפיון	עיצב:סמן
1	ראש השנה	יין, תירוש, תפוחים בדבש, רימונים, תמרים ודג - בארוחת הערב החגיגית.	עיצב:סמן
2	פורים	אוזני המן- בנוסף לפירות בארוחת צהריים.	עיצב:סמן
3	חנוכה	סופגניות, ספינגי, דונאטס, לביבות פרווה אפויות - כל יום בימי החג בארוחת צהריים בנוסף לפירות.	עיצב:סמן
4	ט"ו בשבט	פירות יבשים (מגוון של 3 סוגים מפירות שונים) שקדים ואגוזים בארוחת צהריים, בנוסף לפירות.	עיצב:סמן
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 עבודת יד במפתח של לפחות חצי מצה לסועד*.	עיצב:סמן
6	יום העצמאות	תפריט עם גוון מקומי - ארוחת צהריים "פלאפל", שקשוקה, חומס, סלטים ים תיכוניים, ארוחת "על האש".	עיצב:סמן
7	תשעת הימים	ראש חודש אב - ט' באב, בימים אלו יערך הזוכה עם כמות מנות צמחוניות/טבעוניות/ דגים מספקת עבור השוטרים שאינם אוכלים בשר בימים אלו, כ-30% מכלל המנות העיקריות, על חשבון מנות בשריות, בתיאום מראש.	עיצב:סמן

מס"ד	חג	אפיון	עיצב:סמן
8	יום הכיפורים	במוצאי כיפור תוגש שתייה חמה + מאפה לסיום הצום	עיצב:סמן
9	שבועות	פשטיות, קישים אישיים על בסיס פרווה	עיצב:סמן
10	ט' באב	במוצאי ט' באב תוגש שתייה חמה + מאפה לסיום הצום – רלוונטי ליחידות בהן מוגשת ארוחת ערב	עיצב:סמן
11	רמאדן	בימי הרמאדן, בהתאם להזמנת היחידה ובתיאום מראש, יש לנפק חמגשיות או ארוחות בשריות מלאות כולל שתיה קרה וקינח. התשלום עבור חמגשיות יהיה בהתאם לטבלה בסעיף התמורה במסמכי המכרז ועבור ארוחה בשרית על פי מחיר ארוחת צהריים רגילה	עיצב:סמן
12	חג חסיגד	על פי דרישת היחידה – אינ'רה או מנה אחרת בכשרות המאושרת ע"י הרבנות הראשית לישראל בתיאום עם היחידה. ההזמנה תבוצע עד שבועיים קלנדריים לפני מועד ההגשה	עיצב:סמן

\*ערכות ליל הסדר ישונו לתחנות שבוע לפני ערב חג פסח.

- 5.2 יש לספק את סימני החג בכל חדרי האוכל בכל הארוחות של ימי החג. במידה והחג חל בסופ"ש, המענה יינתן ליחידות ביום חול הקודם ליום החג.
- 5.3 **בערב ראש השנה**, על פי דרישת היחידות, תשונו 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.

## 6. כמות המנות

- 6.1 הזוכה מתחייב להיות ערוך להכין מדי יום את מספר המנות לסוגי הארוחות השונות, בהתאם לכמויות המפורטות לעיל או בהתאם לדרישה שתועבר ע"י נציג היחידה.
- 6.2 כמויות המנות המפורטות הינן כמויות ממוצעות ומשוערות ולא כוללות מבצעים ואירועים. הכמויות ניתנות לשינוי בהודעה מראש על שינוי במספר המתכללים ועל פי צרכי המשטרה, לכל הפחות 72 שעות טרם הדרישה לשינוי (יום יחידה, סיור לימודי, תגבורים וכיו"ב).
- 6.3 על הזוכה לדאוג כי כמות המנות והמגוון יספיקו לכל הסועדים במשך כל זמן פתיחת חדר האוכל. נדרשת הקפדה גם על חצי השעה האחרונה של הארוחה.
- 6.4 **תוספת מנה עיקרית עשירה בחלבון:**
- 6.4.1 על פי בקשת היחידה יסופקו מנות עיקריות עשירות בחלבון בנוסף למספר המנות המוגשות מדי יום
- 6.4.2 הרכב וגודל המנה יהיו כנדרש בטבלת גודלי המנה בסעיף **"עקרונות מנחים לקביעת תפריט"**.

- 6.4.3 מספר המנות יוזמן 48 שעות מראש ומשטרת ישראל תהיה מחויבת לשלם עבור מספר המנות אשר הוזמנו.
- 6.4.4 התמורה בגין מנות אלו תינתן כמפורט בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.
- 6.5 השוטרים רשאים להתכלכל במסעדות חוץ ובחנויות נוחות. השוטר יוכל לבחור היכן לממש את זכאותו לכלכלה (בחדר האוכל ביחידה או במסעדת חוץ או בחנות נוחות). **כתוצאה מכך יתכן שינוי בצריכה בפועל למול האומדנים שמפורסמים במכרז.**
- 6.6 בערבי חג ובחול המועד חלק מיחידות המשטרה שוהות בהדממת מטות (כמו מטא"ר ירושלים, מטא"ר רמלה, בית דגן) ולכן צפויה ירידה בכמות המנות. הזוכה במכרז יקבל על כך **הודעה מסודרת שבוע** קלאנדרי לפני ההדממה.
- 6.7 **מנות ברזל:**
- 6.7.1 בכל המטבחים של משטרת ישראל בהם זכה, 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, צייפס. המנות ישמשו כגיבוי למצבים בהם תגיע כמות מתכלכלים בלתי צפויה ובלתי מתוכננת.
- 6.7.2 מנות הברזל יהיו בתוקף של חודש ימים לפחות בכל רגע נתון.
- 6.7.3 כמות מנות הברזל תהיה לפחות 15% מכמות המנות היומית ומינימום 10 מנות בכל זמן נתון.
- 6.7.4 למען הסר ספק, הגשת תפריט המבוסס על "מנות ברזל" אינה מותרת במטבחים, למעט מקרים בהם נוספת כמות מתכלכלים לא מתוכננת וחסרות עבורם מנות מהמוזמנות מראש.
- 6.7.5 על הזוכה יהיה להציג למשטרת ישראל בכתב ומראש מגוון "מנות ברזל" לאישור מדור מזון, שבוע ימים קלאנדריים לפחות טרם אספקתן לתחנות הקצה.

## 9. יום צמחוני – ללא בשר

- 9.1 הזמנת פריט שירות זה יהיה מעת לעת או לחילופין יום בשבוע באופן קבוע לכל היותר, והכל בכפוף לרצון כל יחידה.
- 9.2 ליום זה המנות העיקריות אשר יוגשו יהיו מנות טבעוניות וצמחוניות. תתבצע הבחנה בין מנות טבעוניות וצמחוניות.
- 9.3 יוגשו 4 מנות עיקריות לבחירה, אחת מהן תהיה דג (לפחות 20% מכמות המנות).
- 9.4 יתווספו פיתות/לחמניות/באגטים בהתאם למנה (50% מהכמות לפחות תהיה מקמח מלא).
- 9.5 גודל מנה עיקרית יהיה 200-350 גרם בהתאם לסוג המנה.
- 9.6 כל מנה תכלול 25 גרם חלבון לפחות.
- 9.7 שאר התוספות והסלטים יוגשו כבשגרה.
- 9.8 מנות לדוגמא: בורגר קינואה ועדשים, בורגר שעועית שחורה, קציצות טופו וירקות לסוגיהן, קציצות מפתית 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 ופטריות חמות.
- 9.9 התשלום עבור הארוחה יהיה לפי המחירים בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.

**10. ארוחות צהריים מחוץ לחדר אוכל**

- 10.1 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. לכל יחידה (מטבח) קיימת הזכות להזמין ארוחה זו לא יותר מפעמיים בשנה.
- 10.2 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.
- 10.3 ארוחה זו תהווה תחליף לארוחת הצהריים הרגילה (חדר האוכל של היחידה של סגור ביום זה) ולא תידרש תוספת מחיר עבור ההכנה, השירות, השינוע, היסעי עובדים, כלים חד פעמיים, השכרת ציוד להגשת המזון מספק עם תעודת כשרות המוכרת ע"י רבנות הראשית לישראל (שפינג דישים, כלי הגשה וכו'), ופינוי האשפה למתחם מורשה.
- 10.4 התשלום יהיה בהתאם למספר המנות אשר יקבעו מראש מול הזוכה ובהתאם להצעת המחיר של הזוכה לארוחת צהריים רגילה.
- 10.5 התחייבויות הזוכה על פי מפרט זה יחולו על הכנה והגשת ארוחות הצהריים ע"פ הצורך בהתאם לסוג הארוחה.
- 10.6 הזמנת ארוחת צהריים מחוץ לחדר האוכל תתבצע תוך הודעה מראש של לפחות 14 ימים קלנדריים.
- 10.7 העובדים אשר היו אמורים לעבוד במטבח באותו היום, יעבדו במסגרת ארוחת צהריים זו מחוץ לחדר האוכל.
- 10.8 בכל קונסטלציה יובהר כי הזוכה לא יצטרך לספק שולחנות / דוכנים לפריסת המזון.

**11. תפעול של "סטייקיה" במתקן משטרתי**

- 11.1 תפעול סטייקיה הינה אלטרנטיבה לחדר האוכל, בשטח ייעודי אשר מוקצה כיום במטבח מחוז תל אביב (סלמה). משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות להקים סטייקיה בכל אחד מהמטבחים האחרים במשטרת ישראל בתוספת תשלום עבור עובדי התפעול עפ"י מנגנון התשלום לעובדים עפ"י הכשרתם כמפורט במסמכי המכרז.
- 11.2 היצע תפריט יהא כשר בשרי לארוחת צהריים.
- 11.3 המבנה יכלול: דלפק / דוכן, הצבת שולחנות וכסאות בהתאם לכמות הסועדים, בהתאם לאישור מראש של מדור מזון.
- 11.4 הארוחה ניתנת לאריזה ולמשיכה ע"י הסועד בשיטת Take away. האריזות ינופקו ע"י הזוכה.
- 11.5 הכלים החד פעמיים יהיו איכותיים ועל פי דרישות משטרת ישראל באופן שיממשו את תכליתם. כל ערכת מזון תיארו גם באריזה חיצונית (שקית נייר Take away), עם לוגו שיאושר מראש עם מדור מזון. האריזות יהיו מאושרות למגע עם מזון.
- 11.6 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).
- 11.7 השוטר יוכל לבחור באחת מהאלטרנטיבות: חדר האוכל הקיים או סטייקיה.
- 11.8 הזוכה יעמיד לרשות המשטרה איש קשר קבוע זמין טלפונית בין השעות 07:30-17:00, 5 ימים בשבוע ימים א-ה, למקרה של עיכובים/בעיות בתפעול או אספקה.

- 11.9 הקצאת השטח, שכר דירה ועלויות שוטפות של חשמל מים וגז יחולו על משטרת ישראל.
- 11.10 ציוד מטבח וריהוט לרבות: שולחנות, כסאות שילוט, תאורה יחולו על משטרת ישראל. יובהר כי במידה והזוכה יעמיד ריהוט נוסף מטעמו, בגמר ההתקשרות ציוד זה יוחזר לידי הזוכה.
- 11.11 באחריות הזוכה להציב כוח אדם לצורך תפעול העמדה וניקיון המתחם תוך ריכוז האשפה באזור איסוף מרכזי.
- 11.12 ניצול הזכאות לכלכלה יתאפשר בכפוף למסירת תלוש כלכלה ע"י השוטר, המופק ממסופון בקרת מתכלכלים בסמוך לעמדת הסטייקיה.
- 11.13 המשטרה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את זמני הארוחות לעיל בשעה לפני/אחרי, לרבות הצורך למתן שירותי הסעדה בנוסף לזמנים המצוינים לעיל כפי שיידרש ע"י המשטרה ועל פי צרכיה.
- 11.14 על הזוכה להציג בכניסה לסטייקיה שלטים צבעונים מאירי עיניים בלמינציה או מסך תצוגה בגודל 30 ס"מ / 50 ס"מ של תפריט הכולל תמונות של הארוחות/הערכות לפי המכרז.
- 11.15 **להלן פירוט הארוחות והמשקלים הנדרשים:**
- 11.15.1 שוטר יהיה זכאי לבחור מנה אחת ממגוון המנות המוצעות.
- 11.15.2 בכל יום יוגשו 4 סוגי מנות בשריות לבחירה במשקל של **180 גרם** לפחות לאחר צלייה (אחד מכל מס"ד כמפורט להלן ובסיכום ואישור היחידה).

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

הערות: גלגל השוארמה יגיע מוכן לסטייקיה.

- 11.16 תוספות קבועות למנה העיקרית – יוגשו בכל יום, כמפורט כדלהלן:

מס"ד	המרכיב	משקל מינימלי לסועד	הערות
1	סלט ירקות	150 גרם	קוביות עגבנייה, מלפפון, בצל, פטרוזיליה קצוצה, מלפפונים חמוצים יחתכו במטבח המתקן
2	סלטים מוכנים	150 גרם	יוגש כל המבחר מדי יום: סלט חומוס, סלט טחינה, סלט גזר חריף, סלט מטבוחה, סלט כרוב מגידול מיוחד ללא חרקים

מס"ד	המרכיב	משקל מינימלי לסועד	הערות
			לבן/סגול בתחמיץ, פרוסות חציל אפוי / סלט חצילים רומני
3	לחמים	60-160 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	תפוי"א אפוי בנייר אלומיניום, ציפס אפוי, טבעות בצל אפוי. הרכב התוספות יהיה בהתאם לרצון היחידה המזמינה - 2 סוגים לכל הפחות
5	פריטים בתפוזרת	חופשי	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 אסם ו/או שווה ערך באישור מדור מזון.
7	שתייה קרה	500 מ"ל משקה קר	מגוון שתייה 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 באישור מדור מזון
8	קינוח	1 מנת פרי	פרי העונה
9	סט סכום אישי	1 סט לסועד	סכין, מזלג, מלח ופלפל ומפית באריזה אחת

11.17 חורף (מנובמבר עד אפריל) יוגש מרק חם כפריט נוסף לארוחה.

## 12. ערכות כיבוד

- 12.1 הזוכה יהיה ערוך להכנת ארוחות לכיבוד על פי סוגים בהתאם לאמור במפרט.
- 12.2 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 ללא תלות בנוכחות עובד מטעם הזוכה.
- 12.3 הזוכה יקפיד על הכנה והגשת ערכות הכיבוד ברמה גבוהה ובצורה מכובדת.
- 12.4 **תוך עד 30 ימים ממועד הזכייה, הזוכה יציג קטלוג כיבודים מצולם לאישור מדור מזון.** לאחר אישור מדור מזון, קטלוג זה יחייב את כלל המטבחים ללא הבדל בין סוגי המטבחים השונים.

12.5 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.

12.5.1 יש לציין כי התשלום בגין כיבודים אלו יהיה בתשלום נוסף על בסיס הטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז, כאשר לא תינתן תוספת תשלום עבור כוח אדם אשר מוקצה להכנת הכיבודים הנ"ל.

12.5.2 יובהר כי הכיבודים יוגשו בתחנות המשטרה בלבד, כאשר יהיה ניתן להשתמש בכוח האדם של הזוכה המוצב בתחנה לצורך הכנת הכיבוד בהתאם להזמנה. בכל מקרה, לא ייגרע כח האדם הקבוע במטבח היחידה לטובת פעולה זו וזאת על מנת שלא ייפגע התפקוד השוטף במטבח במידה ותהיה חפיפה בשעות.

12.5.3 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.

12.5.4 יודגש, כי ביחידות במחוז/מרחב קיימת תדירות גבוהה של כיבודים לטובת ישיבות ודיונים.

#### 12.6 דרישות ציוד מינימאליות לערכות כיבוד

12.6.1 הכיבוד יוגש בכלים מתאימים אשר יאפשרו שימוש אפקטיבי במוצרים ובהתאם לכמות הערכות שמוזמנות.

12.6.2 כמות הכלים אשר ינופקו יהיו כמספר הסועדים בתוספת של 20% לפחות.

12.6.3 כלי הגשה דקורטיביים: מגשים, כלי הגשה, כלי קיבול.

12.6.4 מיחמים למים חמים.

12.6.5 כוסות לשתייה קרה.

12.6.6 כוסות לשתייה חמה.

12.6.7 סכו"ם

12.6.8 מפיות חד פעמי אישיות או במתקן דיספנסר.

12.6.9 מפת שולחן (בהתאם לדרישה).

12.6.10 כוס יין (בהתאם לדרישה).

12.6.11 קיסמי שיניים.

#### 12.7 סוגי ערכות כיבוד

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

התשלום עבור הערכות יהיה לפי מחירים בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.

12.7.1 **כיבוד א' - כריכוניים:** מגוון של כריכוני כנפסים חלב/בשרי/פרווה לפחות 4 סוגים

יוגשו בלחמניות ביס, טורטיות או בגט. מינימום 4 כריכוניים לסועד. משקל מינימאלי

לכריכון 70 גרם כולל מילוי (40 גרם לחם + 30 גרם מילוי - ממרח וירק). התוכן יכסה

את הלחמניות/באגט וכל פרוסה תקושט בירק חי או ירק כבוש. על הכריכוניים יש

למרוח ממרח, בהתאם לדרישת המזמין. יש לשלב במגוון הלחמים לפחות 30% לחם

מדגנים מלאים

**12.7.2 כיבוד ב' - ירקות חתוכים** - הירקות יהיו חתוכים לרצועות מלפחות 4 סוגים שונים

120 גרם לסועד בתוספת רוטב אלף האיים, שום - שמיר, ויניגרט או אחר ע"פ הצעת הזוכה ובאישור המזמין. הירקות יהיו ב - 4 צבעים מעוצבים על גבי מגשים מעוטרים. יוגשו עגבניות שרי (אין להגיש עגבניות פרוסות), מלפפון, פלפלים בצבעים, צנוניות, זגרי.

**12.7.3 כיבוד ג' - פירות טריים חתוכים:** פירות העונה חתוכים טריים (תפוח, אגס, שזיף,

אפרסק, אפרסמון, אבטיח, מלון). לפחות 4 סוגים. שטופים מחוטאים וחתוכים ומוכנים לאכילה, משקל פרי נטו כ - 150 גרם לסועד, מעוצבים על גבי מגשים מעוטרים. לבקשת היחידה יוגשו פירות שלמים במשקל 250 גרם לסועד.

**12.7.4 כיבוד ד' - פירות יבשים:** פירות יבשים יכללו שלושה סוגים שונים לפחות בתוספת

שקדים ואגוזים במשקל של 100 גרם לסועד.

**12.7.5 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 יחידות לחג על פי דרישת המזמין.

**12.7.6 כיבוד ו' - הרמת כוסית לחג:** בקבוק יין/תירוש (לפי החלטת המזמין) (30 מ"ל לסועד).

פירות חתוכים לפחות 3 סוגים 100 גרם לסועד, שתייה קלה 330 מ"ל לסועד. בערב ראש השנה יינתן גם דבש 15 גרם לסועד.

**12.7.7 כיבוד ז' - שתייה חמה:**

12.7.7.1 משטרת ישראל תהיה רשאית להזמין ערכת שתייה חמה לסועד (2 כוסות של 240 מ"ל לסועד).

12.7.7.2 הגשת שתייה חמה תעשה באמצעות שקיות אישיות: קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך באישור מדור מזון), נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך באישור מדור מזון), 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.

**12.7.8 שתייה קרה:**

לבחירת היחידה החלוקה בתמהיל בין בקבוקי המים/השתייה הקלה/המוגזת/נקטר שברצונם להזמין.

**12.7.8.1 כיבוד ח' - שתייה קרה אישית:** בקבוקי מים מינרלים אישיים (500 מ"ל)

ושתייה קלה/מוגזת אישית/ נקטר לפחות 50% פרי. הזוכה ישלב משקאות על בסיס דיאט ללא סוכר. המזמין רשאי לבחור מותגים מובילים מבין 3 שיציע הזוכה. 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 האישיים או הפחיות שיש לנפק).

12.7.8.2 **כיבוד ט' - שתייה קרה משפחתית**: בקבוקי מים מינרלים ושתייה קלה / מוגזת / נקטר לפחות 50% פרי - (גודל הבקבוקים יהיו ליטר/ליטר וחצי) המזמין רשאי לבחור מותג מוביל מבין 3 שיציע הזוכה ובקבוקי מים מינרלים. בקבוצה זו הבקבוקים הינם בקבוקים משפחתיים, כאשר הכמות לסועד לא תפחת מ- 750 מ"ל (התחשיב הינו 750 מ"ל כפול מספר הסועדים, סה"כ המ"ל צריך להיות מתורגם לסה"כ בקבוקים האישים או הפחיות שיש לנפק).

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

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

שתייה חמה: שתייה חמה תכלול שקיות אישיות של: 8 קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך באישור מדור מזון), 8 נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך באישור מדור מזון), 8 שקיקי תה (מותג ויסוצקי, ליפטון או שווה ערך), 15 שקיקי סוכר, 5 שקיקי ממתיק מלאכותי, נענע מגידול ללא חרקים ולימון, 4 קנקני מים רותחים, 2 ליטר חלב (לבחירת היחידה עמיד או טרי)/ מלבין (בהתאם לכשרות הכיבוד המוזמן).

כיבוד: 2 ק"ג נטו של ירקות חתוכים מ- 3 סוגים וצבעים שונים, 10 יח' פרי (כ- 2 ק"ג) פרוסים וערוכים על מגש מ-3 סוגים וצבעים שונים, 1 ק"ג עוגיות יבשות או עוגות בחושות.

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

שתייה חמה: 10 שקיות אישיות של קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך באישור מדור מזון), 10 שקיות של נס-קפה (מותג עלית או שווה ערך), 20 שקיות של סוכר אישי, 10 שקיקי תה (מותג ויסוצקי, ליפטון או שווה ערך באישור מדור מזון), 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 / טמפו / יפאורה או שווה ערך באישור מדור מזון) 500 מ"ל לסועד.

כיבוד: 2 ק"ג נטו ירקות חתוכים (גזר, מלפפון, פלפל בצבעים, שומר), 3 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 כל אחד): תמרים, צימוקים, חמוציות, שקדים, אגוזים, 2 פלטות של מיני מאפים (1 ק"ג כל אחד) - מלוח ומתוק (בורקס/רוג'לך) או 2 פלטות של כריכונים/טורטיות (3 יחידות לאדם) - בהתאם לבקשת המזמין.

12.7.11 **כיבוד יב' - ערכת כיבוד בריא לדיונים ל-10 אנשים**:

שתייה קרה: מים קרים/חליטות קרות, נענע, לואיזה, חתיכות פרי

כיבוד: 2 ק"ג נטו ירקות ופירות חתוכים (שומר, גמבה, גזר, עגבניות שרי, מלפפונים, פרוסות/מיני, פלפלוניים בצבעים פרוסות/מיני), 1 ק"ג קרקרים, לחמים, פריכות,

בייגלה העשויים קמחים מלאים ומסוגים שונים ומגוונים. ממרחים : 2 יח' מכל אחד מהבאים : גבינות רכות/קשות עד 5% שומן, חומיס, טחינה.  
מתוקים: 3: יחידות של 25 גרם לפחות מכל אחד מהבאים: חלווה, עוגיות מקמח מלא, חטיפי תמרים, חטיפי דגנים.

#### 12.7.12 כיבוד י"ג - כיבוד פירות העונה פרימיום

פירות העונה שלמים/ חתוכים טריים (ענבים, תותים, דובדבנים, אננס, קיווי, דובדבנים, קרמבולה, פסיפלורה), לפחות 4 סוגים בחלוקה שווה. שטופים מחוטאים וחתוכים ומוכנים לאכילה, משקל פרי נטו כ - 150 גרם לסועד, מעוצבים על גבי מגשים מעוטרים.

#### 12.7.13 כללי:

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

יובהר כי מענה לכיבודים יינתן בתחנות המשטרה בלבד, הזוכה לא יספק פיזית את הכיבודים בנקודות מחוץ לתחנות המשטרה. (עם זאת, אין מניעה להזמין כיבודים מהזוכה ובלבד שהאחריות לשינוע תהיה של היחידה עצמה, אלא במקרים חריגים בהם יסוכם אחרת מול היחידה ובתשלום עבור השינוע כקבוע במסמכי ההתקשרות).

12.7.14 אופן הזמנת וביטול מזון לערכות כיבוד - ערכות כיבוד במסגרת המחוז יוזמנו ע"י גורמי האת"ל רק לאחר אישור קבלת הזמנה מראש במערכת ה-SRM.

12.7.15 כיבוד יוזמן מראש לפחות 48 שעות לפני מועדו.

12.7.15.1 ייתכנו מקרים בהם יידרש הכיבוד בהתראה קצרה מ-48 שעות ובמקרים כנ"ל במידה ובשום אופן לא מתאפשר לזוכה לרכוש פרודוקטים, יידרש הזוכה לעשות שימוש בפרודוקטים ממטבח היחידה.

12.7.15.2 בביטול/שינוי של ערכות כיבוד ע"י משטרת ישראל יש להודיע על כך לספק מוקדם ככל שניתן. ביטול או שינוי במספר המתכללים יתאפשר עד ליום לפני האירוע בשעה 15:00. במקרה שהביטול/שינוי יתבצעו לאחר השעה 15:00 יום לפני מועד האירוע, הספק יהיה זכאי לשיפוי אך ורק בגין הוצאות שנגרמו לו בפועל, וזאת בכפוף לחובת הקטנת הנזק.

### 13. תפעול אירועים

13.1.1 מספר המשתתפים באירוע יהיה ע"פ דרישת משטרת ישראל.

13.1.2 המזון לאירוע יוכן במטבח המרכזי של הזוכה או של קבלן משנה מטעמו (העומד בדרישות המכרז ובכפוף לאישור משטרת ישראל) וישונע למקום האירוע. יובהר כי חל איסור לייצר מזון לאירועים במטבחי תחנות משטרת ישראל.

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

13.1.4 לא ניתן להשתמש במטבח בשרי לפריסה ו/או הכנה לאירוע או כיבוד בו מוגש חלבי.

### 13.2 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:

#### 13.2.1 כוח אדם:

13.2.1.1 הזוכה יציב כוח אדם מתאים ומספיק מבחינה מקצועית ומספרית לתפעול הכנס / האירוע משלב הקמתו ועד סיומו.

13.2.1.2 הזוכה יציב וימנה נציג מטעמו אשר ישמש כמנהל האירוע שבאחריותו יהיו הארגון והתפעול של האירוע מתחילתו ועד סופו.

13.2.1.3 כמות כח האדם המינימאלית הנדרשת תהיה כדלקמן:

א. **אירועי בופה/מזנון** – 6 עובדים (3 מלצרים, עובד ניקיון אחד וראנר אחד) כולל מנהל האירוע לכל 100 איש ובכפולות רלוונטיות על בסיס מספר המוזמנים (דגש: לכל 100 מוזמנים נדרש מנהל).

ב. **אירועי הגשה** – 7 עובדים (4 מלצרים, עובד ניקיון אחד וראנר אחד) כולל מנהל האירוע לכל 100 איש. ובכפולות רלוונטיות על בסיס מספר המוזמנים (דגש: לכל 100 מוזמנים נדרש מנהל).

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

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

13.2.1.6 הזוכה יהיה אחראי על הופעה ולבוש הולמים, בולטים, אחידים לכלל המלצרים ובעלי התפקידים בתחום המזון.

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

#### 13.2.2 תפעול:

13.2.2.1 במידת הצורך ובהתאם להחלטת המזמין יגיע נציג מטעם הזוכה לסיור

או ישיבה מקדימה, לצורך תכנון ופריסה של מקום הגשת המזון באירוע.

- 13.2.2.2 עמידה בלוחות הזמנים כפי שהוגדרו בסיור המקדים, כולל התייצבות עובדים ושעת גמר פריסת המזון על גבי השולחנות כנדרש.
- 13.2.2.3 על הזוכה להתאים ציוד לאירוע על פי כל כללי אירוע, פריקת הציוד והמזון מהמשאית ועריכתו על גבי השולחנות, כפי שנקבע בסיור המקדים.
- 13.2.2.4 הזוכה יהיה אחראי להצבת כל הציוד כולל שולחנות, בוצ'רים, כסאות במקרה של אירוע בישיבה ואספקת כלי ההגשה הנדרשים לתפעול האירוע מתחילתו ועד סופו.
- 13.2.2.5 הזוכה יהיה אחראי כי המזון יוגש במשך כל האירוע באופן מלא ע"פ התפריט שנקבע.
- 13.2.2.6 הזוכה יהיה אחראי על שמירת כללי בטיחות המזון לשמירה על בריאות הסועדים.
- 13.2.2.7 הזוכה יהיה אחראי על שמירה על סדר וניקיון במזוננים ובסביבת הגשת המזון.
- 13.2.2.8 הזוכה יהיה אחראי פינני וניקוי פסולת מזון במתחם הגשת המזון לפח מרכזי, במהלך האירוע ובסופו.
- 13.2.2.9 בתום האירוע הזוכה יהיה אחראי על פירוק הציוד ושאריות המזון והחזרתם למשאית והשארת סביבת חלוקת המזון נקייה ומסודרת.
- 13.2.3 תפעול אירוע מסוג זה יבוצע בהתחשבות נפרדת (דהיינו במסגרת הזמנה נפרדת) ויכלול את מכלול השירותים הנדרשים (כוח אדם, פרודוקטים, ציוד, ניקיון, הקמה ופירוק).
- 13.2.4 בנוסף לאמור לעיל יהיה ניתן להזמין בתשלום נוסף עפ"י המחיר הנקוב בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז כלי אוכל והגשה מזכוכית + סכו"ם רב-פעמי במקום כלים חד פעמיים.
- 13.2.5 להלן דרישת ציוד מינימלית לאירועים:

מס"ד	הפריט	הערות
1	- צלחת 23 ס"מ למנה עיקרית. - צלחת לסלט. - כוס לשתייה קרה. - כוס לשתייה חמה (מנייר) - מזלג - סכין	הכלים יותאמו לאכילה בשיטת מזון מחוץ לחדר האוכל. כמות הכלים תהיה בהתאם לצורך לפי מספר הגושים (עמדת מזון) וכמות הסועדים. מפתח של גוש (עמדת מזון) - 150 סועדים.

מס"ד	הפריט	הערות
	- כפות - מפיות אישות או במתקן דיספנסר - כוס יין - קעריות למרקים -קערות ומגשים להגשה - כפות חלוקה ומלקחיים מנירוסטה או חד פעמי קשיח	כלי האוכל יהיו חד פעמי עמידים ומותאמים לאכילה בשיטת מזנון.  בתיאום עם היחידה ניתן להגיש את המנות במגשי קרטון ייעודיים לאכילה בשיטת מזנון.
2	קיסמי שיניים	באריזות אישיות.
3	שקיות מלח ופלפל אישיות	בסלסלה דקורטיבית על כל שולחן
4	כלי הגשה דקורטיביים לעוגיות (מגשים מעוצבים). לחמים (סלסילות) ופירות (סלסילות)	
5	מיחמים למים חמים	במידת הצורך
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	מפות צבעוניות	תואמות לכלי ההגשה. מפות צבעוניות, סקרטינגים או מפות בד ע"פ דרישת היחידה המזמינה
9	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.

13.3 סוגי ארוחות לאירועים – על הזוכה להגיש עבור כל אירוע "טופס בחירת תפריטי" כמפורט בנספח "טופס בחירת תפריט לפי אירוע" ובו יציע מגוון אופציות מגוונות לבחירה ע"י היחידה. מגוון המנות המוצעות יוגשו לאישור מדור מזון ויוחלט על טופס קבוע בהתאם. התשלום עבור האירועים/התפריטים יהיה לפי המחירים בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.

**13.3.1 יובהר כי משקל כל אחד מהמרכיבים באירועים שלהלן יהיו עפ"י המפתח הבא לכל**

**סועד (היכן שנדרש) :**

- 13.3.1.1 מנה עשירה חלבון/עיקרית – 200 גרם לפחות נטו (אחרי צליה).
- 13.3.1.2 מנה עיקרית מן הצומח – 250 גרם לפחות (אחרי צליה)
- 13.3.1.3 **מנה עשירה בפחמימה – 200 גרם לפחות**
- 13.3.1.4 ירקנית – 400 גרם לפחות
- 13.3.1.5 רטבים אישיים – 15 גרם לפחות
- 13.3.1.6 לחמניה – 100 גרם לפחות
- 13.3.1.7 מנה אחרונה/עוגה – 100 גרם לפחות
- 13.3.1.8 פירות העונה – 150 גרם לפחות קלופים ובחיתוך לצריכה אישית
- 13.3.1.9 שתייה קלה – 0.5 ליטר לפחות (בקבוק 1.5 ליטר ל-3 סועדים)

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

- 13.3.2.1 מנה ראשונה – בחירת 2 סוגים ממגוון (חמה). בחורף ניתן להחליף את אחד מסוגי המנה הראשונה במרק.
- 13.3.2.2 מנה עיקרית – בחירת 3 סוגי בשר + צמחונית (סה"כ 4 סוגים) –
- 13.3.2.3 סלטים – 6 סוגים מגוונים.
- 13.3.2.4 פחמימה – 2 סוגים ממגוון הסוגים המוצעים.
- 13.3.2.5 ירקנית חמה – 1 סוג ממגוון הסוגים המוצעים.
- 13.3.2.6 מנה אחרונה – פירות + 3 סוגים עוגות פרווה מהמגוון הבא : טורט קרם עגולות בשכבות, פטיפורים, פאי (תחתית בצק פריך במילוי פירות וכד') ושמרים. בקיץ יש לשלב גלידה.
- 13.3.2.7 שתייה חמה בקנקים – קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך), תה, תה בטעמים, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך באישור מדור מזון), משקה חלב ע"ב סויה/שיבולת שועל, סוכר, סוכר חום, סוכריות, נענע ולימון.
- 13.3.2.8 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה.
- 13.3.2.9 לחמניות מקמח לבן ומקמח מלא/ פוקציות/ פרנות/ פיתות אישיות.

**13.3.3 ערכה ב' - מזנון בשרי חם**

- 13.3.3.1 בר לחמים – לפחות שלושה סוגים/ פוקציות חמות במגוון סוגים (כולל לחמניות, חיטה מלאה ולחם קל).
- 13.3.3.2 **בשר** – 3 סוגים של בשרים לפחות (לא יכילו בשר מעובד) + **צמחוני** (כגון : נקניקיות צמחוניות, המבורגר צמחוני, אגרוול, אמפנדס) + **טג** (כגון : מיני שיפודי דג), סה"כ 5 סוגים ממגוון המוצרים המוצעים בנספח "הנחיות לתפריטי".
- 13.3.3.3 פחמימה – 2 סוגים ממגוון המוצרים המוצעים בנספח "הנחיות לתפריטי".
- 13.3.3.4 ירקנית חמה – סוג 1 ממגוון הסוגים המוצעים.
- 13.3.3.5 סלטים - לפחות 6 סוגים + חמוצים (סה"כ 7 סוגים).

- 13.3.3.6 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/נקטר לפחות 50% פרי.
- 13.3.3.7 בר מתוקים: עוגות פרווה מהמגוון הבא: טורט קרם עגולות בשכבות, פטיפורים, פאי (תחתית בצק פריך במילוי פירות וכד') ושמרים. בקיץ יש לשלב גלידה / ארטיקים.
- 13.3.3.8 שתייה חמה בשקיות אישיות: קפה (מותג עלית או שווה ערך באישור מדור מזון), תה, תה בטעמים, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך באישור מדור מזון), מלבין פרווה (אישי), סוכר.
- 13.3.3.9 סוכר חום, סוכרזית, נענע ולימון.
- 13.3.3.10 בתקופת החורף יש להגיש מרק במידה ויידרש.

#### 13.3.4 ערכה ג' - מזנון חלבי

- 13.3.4.1 בר לחמים – לפחות 3 סוגים, פוקציות חמות במגוון סוגים (כולל לחמניות, חיטה מלאה ולחם קל).
- 13.3.4.2 מתאבנים - מגוון של 2 סוגי דגים מעושנים ברטבים שונים (מטיאס/ לקרדה/ כסיף/ שפרוטים/ שמך/ סלמון/ נסיכה).
- 13.3.4.3 גבינות – לפחות 5 סוגים (משולב עם גבינות קשות, רכות חצי קשות מעוטרות בירק)
- 13.3.4.4 דגים – לפחות 2 סוגים של דגים במשקל 180 גרם (מטוגנים, אפויים) כמו: סלמון, דניס, סול נסיכה.
- 13.3.4.5 לפחות 3 סוגים של מנות כדוגמא: אגרול, בלינצ'ס, פשטידות, קישים, רביולי, מיני בורקס מעלי פילו במגוון מילויים שונה.
- 13.3.4.6 סלטים 5 סוגים (לדוגמא: פטריות, יוני, כפרי, טונה, ניסואז, ירקות, תפוזי"א).
- 13.3.4.7 ירקנית סוג אחד – אפשרות למוקרם פרווה / אנטיפסטי.
- 13.3.4.8 פחמימה לבחירה כמו - פסטה/תפוזי"א/רביולי ברוטב שמנת פרווה אורז עם תוספות.
- 13.3.4.9 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/נקטר 50% פרי.
- 13.3.4.10 שתייה חמה – שקיות אישיות, קפה שחור (מותג עלית או שווה ערך באישור מדור מזון), תה, תה בטעמים, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך באישור מדור מזון), משקה חלב סויה/ שיבולת שועל, חלב, סוכרזית, נענע, לימון סוכר, סוכר חום, קפוצ'ינו.
- 13.3.4.11 בר מתוקים - עוגות טורט קרם עגולות בשכבות, קינוחים שונים, קציפות, עוגות שמרים, גלידות.
- 13.3.4.12 מרק (מוקרם מגוון לבחירה).
- 13.3.4.13 מטבלים לפחות 3 סוגים.
- 13.3.4.14 ממרחים – חמאה אישית, טפנד זיתים, עגבניות מיובשות לפחות 2 סוגים.

13.3.4.15 ככל שנדרש מטבח חלבי, ניתן לספק את המזון מספק משנה אשר יאושר על ידי מדור מזון ובכפוף לאישור כשרותי מרבנות משטרת ישראל.

### 13.3.5 ערכה ד' - מזון "על האש" (ברביקיו)

#### 13.3.5.1 ערכה ד-1 מזון "על האש" (ברביקיו) סטנדרטי

- 13.3.5.1.1 בר לחמים – לפחות שלושה סוגים (כולל לחמניות, פיתות, באגטים, פוקציות, לחמים מקמח מלא ולחם קל)
- 13.3.5.1.2 בשרים "על האש" - לפחות 4 סוגי בשר במשקל 200 גרם 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 מרזו, קבב ביתי) + סוג אחד של דגים (ההכנה במקום האירוע) ע"פ דרישה + צמחוני (שיפודי ירקות עשירים, נקניקיות/המבורגר צמחוניות) + טבעוני ע"פ דרישה, כמות הבשר היא ללא הגבלה לסועד.
- 13.3.5.1.3 פחמימה - תפוז/אפוי/מטוגן, אורז לסוגיו
- 13.3.5.1.4 תוספות - פסטלים/ סיגרים.
- 13.3.5.1.5 ירקנית חמה/ קלחי תירס מגידול מיוחד ללא חרקים/ אנטיפסטי.
- 13.3.5.1.6 סלטים - 5 סוגים + חמוצים (סה"כ 6 סוגים).
- 13.3.5.1.7 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/ נקטר 50% פרי.
- 13.3.5.1.8 פירות- אבטיח ומלון חתוכים ועל מגשים.
- 13.3.5.1.9 גלידה פרווה.
- 13.3.5.1.10 13.3.5.1.10 רטבים אישיים: (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ, אלף האיים, שמן זית ולימון.

#### 13.3.5.2 ערכה ד' - 2 - מזון "על האש" (ברביקיו) פרימיום

- 13.3.5.2.1 בר לחמים – לפחות שלושה סוגים (כולל לחמניות, פיתות, באגטים, פוקציות, לחמים מקמח מלא ולחם קל)
- 13.3.5.2.2 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 צמחוניות) + טבעוני ע"פ דרישה, כמות הבשר היא ללא הגבלה לסועד.
- 13.3.5.2.3 פחמימה - תפוז/אפוי/מטוגן, אורז לסוגיו
- 13.3.5.2.4 תוספות - פסטלים/ סיגרים.
- 13.3.5.2.5 ירקנית חמה/ קלחי תירס מגידול מיוחד ללא חרקים/ אנטיפסטי.
- 13.3.5.2.6 סלטים - 7 סוגים + חמוצים (סה"כ 8 סוגים).

- 13.3.5.2.7 ירקות מטוגנים – פלפלים חריפים, חצילים
- 13.3.5.2.8 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/נקטר 50% פרי.
- 13.3.5.2.9 פירות- אבטיח ומלון חתוכים ועל מגשים.
- 13.3.5.2.10 גלידה / קינוחי כוסות / פוטיפורים פרווה.
- 13.3.5.2.11 רטבים אישיים : (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ, אלף האיים, שמן זית ולימון.
- 13.3.5.2.12 ממרחים : טפנד זיתים, עגבניות מיובשות.

#### 13.3.6 **ערכה ה' - מזנו בוקר חלבי**

- 13.3.6.1 פלטות כריכונים אישיים.
- 13.3.6.2 פלטות של ירקות טריים במגוון מטבלים.
- 13.3.6.3 פלטות פירות טריים מבחר 3-4 סוגים, מעוצבים וחתוכים.
- 13.3.6.4 שתייה קרה.
- 13.3.6.5 שתייה חמה.
- 13.3.6.6 עוגות אישיות.
- 13.3.6.7 ניתן לספק את הפלטות מקבלן משנה.

#### 13.3.7 **ערכה ו' – תפריט קיץ – אירועי משפחות מינימום 150 איש**

- 13.3.7.1 כיבוד בוקר- שוקו בשקיות, עוגות שמרים 3 סוגים.
- 13.3.7.2 לחם – פיתה ולחמניה.
- 13.3.7.3 מגוון בשרים - המבורגר, שניצלונים, שווארמה, פרגיות, קבב ביתי, מנה צמחונית מגוונת עם חלבון איכותי.
- 13.3.7.4 פחמימה - סירות תפוחי אדמה, "הום פריז" תפוח אדמה, קלחי תירס.
- 13.3.7.5 סלטים - טחינה, סלט ירקות, כרוב בתחמיץ, כרוב וגזר, חמוצים, עגבניות שרי.
- 13.3.7.6 ירקות חתוכים – עלי חסה, פרוסות בצל, פרוסות עגבנייה, מלפפון חמוץ.
- 13.3.7.7 שתייה קלה בקבוק משפחתי או בקבוק אישי בהתאם לבחירת היחידה. משקאות קלים/מוגזים/נקטר לפחות 50% פרי.
- 13.3.7.8 פירות- אבטיח ומלון פרוסים על מגשים.
- 13.3.7.9 קרטיבים 2 לאדם.
- 13.3.7.10 רטבים בשקיות אישיות : (לפחות 3 סוגים) חרדל, קטשופ, ויניגרט, שום.

#### 13.4 **שירותים נוספים לתפעול אירועים :**

- 13.4.1 השירותים להלן יוזמנו בנוסף ובתשלום כפי שמופיע בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.
- 13.4.2 עלות לכל שירות עבור 200 סועדים (מספר מינימאלי של סועדים) הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. עבור כל מנה נוספת התשלום יהיה על פי התמחור המופיע להלן בהתאם לסוג השירות.
- 13.4.3 השירותים כוללים תפעול מלא כולל שינוע המכונות הרלוונטיות משלב ההקמה ועד סיום האירוע, הצבת פחי אשפה ופינוי האשפה.
- 13.4.4 זמן ההפעלה המינימאלי של השירותים יהיה שלוש שעות.

13.4.5 כלל השירותים וחומרי הגלם יהיו כשרים בכשרות רבנות ישראל.

#### 13.4.6 תנור לפוקצ'ות/מאפים/פיצות

13.4.6.1 באירוע יוגשו מגוון פוקצ'ות/מאפים/פיצות באפייה במקום במגוון תוספות/מילויים שונים בהם יכללו לפחות התוספות הבאות: שמן זית, פטריות, זיתים, גבניות מיובשות, זעתר, גבינות- חלבי) על בסיס פרווה/חלבי ובנוסף טחינה ופסטו.

13.4.6.2 בעמדה יהיו צלחות חד פעמי, מפיות, ופלפל ומלח בשקיות אישיות.

13.4.6.3 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 7 ₪ לפני מע"מ.

#### 13.4.7 עמדת קפה / קפה ומאפה ניידת

13.4.7.1 עמדת הקפה תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע. בעמדת הקפה יהיו מכונות אספרסו ומאפים אישיים פרווה וחלביים –בהתאם לכמות הסועדים באירוע.

13.4.7.2 **שתייה חמה:** יחושב עפ"י 1.5 כוסות שתיה חמה לסועד. בעמדת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: קפה, קפוצ'ינו, שוקו חם, אספרסו, תה (מותג ויסוצקי או ליפטון או שווה ערך באישור מדור מזון) תה בטעמים, נס קפה (מותג עלית, מותג נסטלה, גייקובס או שווה ערך באישור מדור מזון). חלב/ משקה סויה/ משקה שיבולת שועל, סוכר, סוכרזית, סוכר חום, נענע ולימון.

13.4.7.3 שתיה חמה תוגש בכוסות בתוספת מכסים, מפיות, בוחשנים.

13.4.7.4 **מאפים על פי דרישת היחידה:** בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: לכל סועד לפחות 100 גרם מאפה שמרים אישי חלבי ופרווה במגוון טעמים כמו: שוקולד, קינמון, גבינה, חלבה, פרג, קרואסון ללא מילוי. התמורה למאפה לסועד יהיה קבוע בסך של 3 ₪.

13.4.7.5 שתיה חמה תוגש בכוסות בתוספת מכסים, מפיות, בוחשנים.

13.4.7.6 עלות ל-200 סועדים (מסי' מינימאלי של סועדים) הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה לכל כוס שתיה חמה הינה 5 ₪ לפני מע"מ.

#### 13.4.8 עגלת קפה/ קפה ומאפה ניידת – פוד טראק/נגרר

13.4.8.1 **עגלת** הקפה תיתן מענה לכמות הסועדים שתהיה באירוע. בעגלת הקפה יהיו מכונות אספרסו ומאפים אישיים פרווה וחלביים –בהתאם לכמות הסועדים באירוע.

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

- 13.4.8.3 השתייה החמה תוגש בכוסות בתוספת מכסים, מפיות, בוחשנים.
- 13.4.8.4 **מאפים על פי דרישת היחידה:** בעגלת הקפה יכללו לפחות הפריטים הבאים: לכל סועד 100 גרם מאפה שמרים אישי חלבי ופרווה במגוון טעמים כמו: שוקולד, קינמון, גבינה, חלבה, פרג, קרואסון ללא מילוי. התמחור למאפה לסועד יהיה קבוע בסך של 3 ₪.
- 13.4.8.5 מחיר לעגלת קפה ומאפה תכלול גם את עלות השינוע/ההגעה למקום ההצבה.
- 13.4.8.6 עלות ל-200 סועדים (מס' מינימאלי של סועדים) הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.
- 13.4.8.7 עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה לכל כוס שתיה חמה הינה 5 ₪ לפני מע"מ.
- עגלת גלידה** 13.4.9
- 13.4.9.1 עגלת גלידה (כדורים או אמריקאית) תיתן מענה לכמות הסועדים שתוגדר מראש.
- 13.4.9.2 עגלת הגלידה תגיש גלידה חלבית או פרווה (על בסיס שומן צמחי/סורבה) בהתאם לדרישות המזמין. יחושב עפ"י שני גביעים לסועד.
- 13.4.9.3 תוגש גלידה בכדורים – 3 טעמים לפחות (שוקולד, וניל, מנגו, תות, פיסטוק, ריבת חלב, לימון וכיוצ"ב).
- 13.4.9.4 גלידה אמריקאית תוגש – וניל, שוקולד ושוקו-וניל.
- 13.4.9.5 הגלידה תוגש בכוסות קרטון ובגביעי וופל.
- 13.4.9.6 עגלת גלידה תכלול את הפריטים הבאים: סירופ במגוון טעמים כגון: מייפל, שוקולד, תות, סוכריות צבעוניות, אגוזים קצוצים ופצפוצי שוקולד לשימוש חופשי.
- 13.4.9.7 מחיר לעגלת גלידה תכלול גם את עלות השינוע/ההגעה למקום ההצבה
- 13.4.9.8 עלות ל-200 סועדים (מס' מינימאלי של סועדים) הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 10 ₪ לפני מע"מ.
- "פוד טראק"-מינימום 200 סועדים** 13.4.10
- 13.4.10.1 משטרת ישראל תהיה רשאית להזמין מהזוכה משאית אוכל ניידת/נייחת-בשרית/חלבית/פרווה, הכוללת תכולה אשר תיקבע ע"י משטרת ישראל.
- 13.4.10.2 ככל ויוזמנו ספקי משנה באמצעות הזוכה להפעלת ה"פוד טראק", ההפעלה תהיה תלויה בהצגת רישיון עסק בתוקף ואישור כשרות המאושר על ידי הרבנות הראשית לישראל, כולל אישור יומי אשר יוצגו ליחידה המזמינה.
- 13.4.10.3 מיקום, שעות פעילות ותפריט יקבעו ע"י משטרת ישראל.
- 13.4.10.4 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.
- 13.4.10.5 בכל הפעלת פודטראק יידרש הזוכה להציב מינימום שני עובדים לכל אורך האירוע כשלפחות אחד מהם הינו טבח סוג 1 ומעלה בהכשרתו.
- דיוכן צמר גפן מתוק** 13.4.11
- 13.4.11.1 הדיוכן יציע צמר גפן מתוק על מקל עץ.

- 13.4.11.2 במידה ויעשה שימוש בצבעי מאכל הם יהיו בעלי אישור משרד הבריאות ובתוקף.  
13.4.11.3 הדוכן יכלול מפיות ופחי אשפה.  
13.4.11.4 תפעול מלא כולל עלות שינוע המכונה ושולחן להצבת המכונה.  
13.4.11.5 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.  
עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 1.5 ₪ לפני מע"מ.

#### **13.4.12 עמדת פופקורן**

- 13.4.12.1 תפעול מלא כולל עלות שינוע המכונה.  
13.4.12.2 יוגש במיכלי קרטון בנפח 500 מ"ל.  
13.4.12.3 הדוכן יכלול מפיות, שקיות מלח אישיות, ופחי אשפה.  
13.4.12.4 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.  
עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 3 ₪ לפני מע"מ.

#### **13.4.13 דוכן קרטיבים ושלגונים**

- 13.4.13.1 יוצעו קרטיבים מקרח ושלגונים פרווה וחלביים ביחס של 1:1 בין הקרטיבים לבין השלגונים.  
13.4.13.2 התשלום לפי שתי יחידות לאדם.  
13.4.13.3 הדוכן יכלול מפיות ופחי אשפה.  
13.4.13.4 תפעול מלא כולל הובלת המקפאים והדוכן והצבתם.  
13.4.13.5 הארטיקים והשלגונים יהיו כשרים בכשרות רבנות ישראל.  
13.4.13.6 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.  
עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 2.0 ₪ לפני מע"מ לשלגון חלבי/פרווה ו-0.8 ₪ לפני מע"מ לקרטיב (קרח).

#### **13.4.14 דוכן ברד**

- 13.4.14.1 יוגש בשני טעמים.  
13.4.14.2 מנה לסועד מוגדרת 500 מ"ל.  
13.4.14.3 הדוכן יכלול מפיות, קשיות מנייר ופחי אשפה.  
13.4.14.4 תפעול מלא כולל עלות שינוע והצבת המכונה.  
13.4.14.5 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.  
עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 1.5 ₪ לפני מע"מ.

#### **13.4.15 דוכן וופל בלגי / צ'ורוס - פרווה / חלבי**

- 13.4.15.1 יוגש וופל בלגי אישי / צ'ורוס.  
13.4.15.2 מנה לסועד מוגדרת 200 גרם ללא תוספות.  
13.4.15.3 המנה תוגש על צלחת ו/או שיפוד.  
13.4.15.4 תוספות פרווה ו/או חלבי בהתאם לדרישת המזמין: שוקולד חם, מיפל, ריבת חלב, קצפת, סירופים- קרמל, תות ותוספות – סוכריות צבעוניות, אגוזים קצוצים, קוקוס.  
13.4.15.5 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.  
עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 5 ₪ לפני מע"מ.

#### **13.4.16 דוכן אייס קפה חלבי / פרווה**

- 13.4.16.1 יוגש ע"י חלב וע"ב משקה סויה.

- 13.4.16.2 מנה לסועד מוגדרת 500 מ"ל.
- 13.4.16.3 בדוכן יהיו מפיות, קשיות מנייר וסירופ שוקולד.
- 13.4.16.4 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 5 ₪ לפני מע"מ.
- 13.4.17 דוכן שייק פירות פרווה/חלבי**
- 13.4.17.1 יוגש ע"ב מיץ תפוזים וע"ב משקה סויה.
- 13.4.17.2 מגוון של 5 סוגי פירות לפחות – תות, בננה, מנגו, אפרסק, תמר.
- 13.4.17.3 מנה לסועד מוגדרת 500 מ"ל.
- 13.4.17.4 בדוכן יהיו מפיות, קשיות מנייר.
- 13.4.17.5 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 8 ₪ לפני מע"מ.
- 13.4.18 עמדת סושי**
- 13.4.18.1 יוגשו סושי צמחוני וטבעוני בלבד ללא דגים (נאים ו/או צרובים) בתוספת רוטב סויה, רוטב טריאקי, גינג'ר ווסאבי.
- 13.4.18.2 מגוון של 5 סוגים.
- 13.4.18.3 בדוכן יהיו מפיות, צלחות חד פעמיות וסכו"ם.
- 13.4.18.4 מנה לסועד מוגדרת 1 רול = 8 יחידות במשקל של מינימום 200 גרם לרול.
- 13.4.18.5 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 10 ₪ לפני מע"מ.
- 13.4.19 דוכן שווארמה**
- 13.4.19.1 העמדה תכלול: פיתות, לאפות, שווארמה הודו /שווארמה עגל + 4 סוגי סלטים כמו: ירקות, כרוב, בצל סומק, גזר מרוקאי, חמוצים + חומוס, טחינה + רטבים: עמבה, סחוג חריף + צ'יפס/ סירות תפוי"א אפויים.
- 13.4.19.2 כל מנה תיעטף בנייר ותוכנס לשקית נייר שומרת חום.
- 13.4.19.3 תתאפשר לקיחת מנה גם בצלחת חד פעמית.
- 13.4.19.4 הרטבים יוצעו בבקבוקים לחיצים כאשר הטחינה תעמוד בכלי עם קרח.
- 13.4.19.5 בדוכן יהיו מפיות, מלח פלפל באריזה אישית וסכו"ם חד"פ.
- 13.4.19.6 מנה לסועד מוגדרת פיתה/לאפה + 100 גרם שווארמה, סלטים וממרחים + צ'יפס/ סירות תפוי"א אפויים.
- 13.4.20 עמדת פיתה דרוזית**
- 13.4.20.1 העמדה תכלול פיתה דרוזית, גבינת לאבנה + חומוס + זעתר + סלט ירקות/טאבולה + שמן זית + זיתים/חמוצים ו/או ממרחים מתוקים: שוקולד נוטלה, סילאן + סוכריות צבעוניות.
- 13.4.20.2 האפייה תתבצע במקום על גבי סאג'.
- 13.4.20.3 בדוכן יהיו מפיות, מלח פלפל באריזה אישית.
- 13.4.20.4 מנה לסועד מוגדרת פיתה אחת עם מילוי לפי בקשת הסועד.
- 13.4.20.5 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 10 ₪ לפני מע"מ.

#### 13.4.21 עמדות קינוחים מתוקים חלביים / פרווה

13.4.21.1 העמדה תכלול מגוון של 5 סוגי קינוחים במגוון טעמים (שוקולד, פירות, וניל, ריבת חלב) קינוחי כוסות, מוסים, פוטיפורים עגולים ומרובעים, מקרונים.

13.4.21.2 בדוכן יהיו מפיות.

13.4.21.3 מנה לסועד תחושב לפי 100 גרם לאדם (2-3 יחידות).

13.4.21.4 עלות ל-200 סועדים הינה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.

עבור כל סועד נוסף מעל 200, התמורה הינה 10 ₪ לפני מע"מ.

13.4.22 יובהר כי כלל התשתיות עבור הפעלת השירותים הנוספים כמו: הפוד טראק, עגלות קפה, עגלות קפה ומאפה, עגלות גלידה, דוכן צמר גפן מתוק, פופקורן, דוכן ארטיקים ושלגונים, דוכן ברד, יהיו באחריות ועל חשבון הזוכה.

13.4.23 באחריות הזוכה להציב כמות עובדים מספקת לטובת אספקה רציפה ונקיה מתקלות של השירותים הנלווים כך שזמן המתנה לקבלת פריט המזון לא יעלה על 2 דקות וזאת מבלי לפגוע באיכות השירות והפריט.

#### 13.5 אופן הזמנת וביטול מזון לאירוע

13.5.1 אירועים וכנסים יבוצעו על ידי הזוכה רק לאחר קבלת הזמנת רכש מראש.

13.5.2 **אירוע:** יוזמן לפחות 5 ימים קלנדריים מראש לפני מועדו.

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

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

13.5.4.1 **ביטול אירוע ושינוי מספר מתכללים 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.

#### 14. **ארוחות ארוזות לצריכה מחוץ לחדר האוכל**

14.1 **חמגשית חמה / בול:** הזוכה יהיה ערוך לספק ארוחות חמות לצריכה בשטח לפעילות היחידה

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

14.1.1 ממטבח מבשל של משטרת ישראל או של הזוכה.

14.1.2 במטבחים מחממים תסופק החמגשית ממטבח מרכזי בלבד של הזוכה.

14.1.3 **סוג אריזת המזון:**

14.1.3.1 המנה החמה תיארז בחמגשית / כלי קיבול פוליפרופילן /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 בחמגשית

אלומיניום.

14.1.3.2 חמגשית אשר דורשת חימום (במפעל או במטבחי משטרת ישראל) תהיה בעלת אישור לחימום בתנור או בפלטת שבת בטמפרטורה של 130 מעלות צלזיוס ומעלה.

14.1.3.3 החמגשית תהיה בעלת תא אחד או מחולקת לשניים או שלושה תאים בהתאם לתפריט שיקבע.

14.1.3.4 מארז המזון ייסגר במכסה בהתאמה לסוגו ולגודלו.

14.1.3.5 תנאי האריזה והשינוע כמפורט בסעיף 14.1 לעיל.

14.1.4 עלות החמגשית תכלול את החמגשית כולל שקית הרמטית אשר תכלול: סכו"ם חד פעמי, מפית עבה, מלח, פלפל.

14.1.5 מבנה תפריט החמגשית וגודל המנה

מס"ד	סוג	מנה בשרית/צמחונית משקל מינימלי נטו, לאחר בישול	פחמימה	ירקנית
1	חמגשית 3 תאים – מפס ההגשה	שניצל עוף/הודו אמיתי - 160 גרם שווארמה/ גולש בקר 160 גרם רצועות עוף/בקר - 160 גרם צמחוני 180 גרם	140 גרם	90 גרם
2	חמגשית 3 תאים – קפואה – ממפעל הזוכה	שניצל עוף/הודו - 160 גרם שווארמה/ גולש בקר 160 גרם רצועות עוף/בקר - 160 גרם צמחוני 180 גרם	140 גרם	
3	כלי קיבול תא אחד (BOWL) נפח 750 מ"ל	מנה בשרית במשקל 200 גרם נטו שניצל עוף/הודו / רצועות עוף/ פרגית/ שווארמה / אסאדו מפורק/ גולש בקר צמחוני/טבעוני (שווארמה טבעונית, קציצות ביונד מיט) 220 גרם	פחמימה + ירקנית / קטניות מעורב 300 גרם או פחמימה בלבד 300 גרם	
4	חמגשית "על האשי" (תא אחד או שניים)	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)	

14.1.5.1 משטרת ישראל שומרת לעצמה את הזכות לשנות את הרכב החמגשית בתאום מראש עם הזוכה ובפרק זמן של 5 ימים קאלנדריים לפחות טרם האירוע.

14.1.5.2 לא יוגשו דגים בחמגשיות.

14.1.5.3 במבצעים מעל 400 מנות, על הבולים/ חמגשיות תודבק מדבקה עמידה לחום בגודל מכסה החמגשית /בול. המדבקה תהיה מעוצבת ותכלול את

שם המנה, מרכיבי המנה, לוגו של משטרת ישראל, כשרות וכל נתון אחר לבקשת משטרת ישראל. עלות הגרפיקה וההדפסה תחול על הזוכה. מדור מזון יאשר את עיצוב המדבקה הסופי.

#### 14.2 ארוחת כריך חם

- 14.2.1 יוכן בבאגט/ חלה אישית במשקל של 150 גרם.
- 14.2.2 מילוי הכריך יהיה ע"פ דרישת המזמין מהמבחר הבא: שניצלונים, שווארמה הודו, שווארמה עגל, נתחי פרגית בגריל, רצועות חזה עוף עם בצל מקורמל. משקל המילוי יהיה 250 גרם.
- 14.2.3 לא יוסף לכריך כל ממרח ו/או סלט ירקות.
- 14.2.4 כל כריך ייעטף בנייר ובשקית נייר שומרת חום. על אחד מהם יהיה ציפוי אלומיניום שומר חום.

#### 14.3 מארז נלווה לחמגשית

- 14.3.1 קיימים שני סוגים של מארז נלווה לחמגשית
  - 14.3.1.1 **נלווה סטנדרטי** - יכלול את הפריטים הבאים: לחמניה 120 גרם/ חצי בגט או לחילופין פיתה (בהתאם לדרישת המשטרה) + סלט אישי מצונן (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 אישית (50 גרם) /וופל מצופה (50 גרם), סכו"ם, מפית, פלפל מלח ומגבון לח.
  - 14.3.1.2 **נלווה מורחב** - יכלול את הפריטים הבאים: לחמניה 120 גרם/ חצי בגט או לחילופין פיתה (בהתאם לדרישת המשטרה) + שני סלטים אישיים מצוננים (80-100 גרם) או סלט אישי מצונן (80-100 גרם לכל סלט) ומארז חמוצים (80 גרם) + פחית משקה 330 מ"ל של אחת מהחברות הבאות: קוקה קולה ו/או יפאורה ו/או טמפו ו/או שווה ערך + עוגה אישית (120 גרם) /חטיף חלבון (100 גרם) + לפתן פירות (120 גרם) / בוטנים מצופים, סכו"ם, מפית, פלפל מלח ומגבון לח.
- 14.3.2 באחריות הזוכה לארוז את הנלווה במארז פלסטיק שקוף עם מכסה. הנלווים לא יארוזו בשקית ניילון.
- 14.3.3 עלות הנלווה לחמגשית ישולם בנפרד מעלות החמגשית/כריך חם, בהתאם לטבלה בסעיף התמורה במסמכי המכרז.
- 14.4 **ארוחת עצור** (תוגש בחמגשית) – סלט ירקות חי 120 גרם, חמגשית (מנה עיקרית 160 גרם, פחמימה 160 גרם, ירק חם 75 גרם), לחם פרוס 4 פרוסות לסועד, פרי העונה.
- 14.5 **מארז בוקר חלבי**
  - 14.5.1 המארז יכלול סכו"ם ומפית חד פעמים איכותיים (סכין, מזלג, כפית) ומלח פלפל אישיים ארוזים.
  - 14.5.2 התפריטים ותכולת המארזים ניתנים לשינוי וגיוון במהלך ההתקשרות, שווה ערך להצעת המחיר בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז. כל שינוי מתבקש בתכולת המארז יועבר לאישור בכתב ע"י מדור מזון.
  - 14.5.3 **תכולת המארז:**

מספר	פריט	מינימום סוג יחידות/משקל למארז	הערות
1	קוטג' 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
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

#### 14.6 מארז בשרי או פרווה

14.6.1 המארז יכול סכו"ם, מגבון לח ומפית חד פעמים איכותיים (סכין, מזלג, כפית) ומלח פלפל אישיים ארוזים.

14.6.2 התפריטים ותכולת המארזים ניתנים לשינוי וגיוון במהלך ההתקשרות, שווה ערך להצעת המחיר בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.

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

14.6.4 תכולת המארז:

מספר	פריט	מינימום סוג יחידות/משקל למארז	הערות
1	<b>בשרי</b> : נקניק באריזה אישית סוגים שונים <b>פרווה</b> : טונה בשמן	<b>בשרי</b> : 80-100 גרם <b>פרווה</b> : 160 גרם	פסטרמה, קורנביף, חזה בקר – בשר חלק 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	

מספר	פריט	מינימום סוג יחידות/משקל למארז	הערות
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	פרי	300 גרם	

#### 14.7 שינוע ארוחות ארוזות/ חמגשיות ונלוים

- 14.7.1 הזוכה יהיה מחויב להוביל את החמגשיות והנלוים לכל נקודה באזור הגאוגרפי של המכרז כולל תחנות המשטרה אשר באחריותו.
- 14.7.2 הארוחות הארוזות/ החמגשיות יארזו ויובלו בקרטון / קלקר מבודד, אשר ישמור על טמפרטורת החמגשיות, לפחות 70 מעלות צלזיוס למשך 6 שעות מעת אספקתן ליחידה.
- 14.7.3 הנלוים יארזו בקרטון / קלקר מבודד, אשר ישמור על טמפי של לפחות 7 מע"צ.
- 14.7.4 משטרת ישראל תשלם על שינוע הארוחות הארוזות/ החמגשיות בהתאם למחיר לקילומטר כפול מספר הקילומטרים ממקום ייצורם (מפעל הזוכה / מטבח משטרת) למקום אספקתן כמפורט בסעיף התמורה במסמכי המכרז. במידה וקיים קו חלוקת מזון הנמצא באותו מסלול, יתבצע החישוב לפי מסי הק"מ בפועל ולא יחושב באופן נפרד לכל נקודה.

#### 15 "מארז סימני חג לחג הפסח" מחוץ לחדרי האוכל

- 15.1 משטרת ישראל מנפקת מארזי סימני חג לטובת סדר פסח לשוטרים אשר נבצר מהם להגיע לחדר אוכל בזמן ארוחת ליל הסדר.
- 15.2 המארז מיועד לארבעה שוטרים.
- 15.3 הזמנת המארזים תעשה ע"י המחוזות לפחות 15 יום קלנדריים טרם מועד ליל הסדר.
- 15.4 משטרת ישראל לא מתחייבת להזמין מארזים אלו.
- 15.5 המארזים ישונעו לתחנות עד 4 ימים לפני מועד ליל הסדר.
- 15.6 הרכב "מארז סימני חג לחג הפסח":
- צנצנת חרוסת 250 גרם.
  - בקבוק תירוש – 750 מ"ל.
  - 4 מצות שמורות עבודת יד.
  - קופסת שימורים מלפפון חמוץ במלח.
  - 4 כוסות יין עם רגל.
  - 4 סטים ארוזים של סכו"ם מהודר הכולל מזלג, סכין, כף מפית ושקיות אישיות של פלפל ומלח כשלי"פ.
  - 4 הגדות "כיס" לפסח – כריכה דקה.
- 15.7 על הזוכה נדרש לקבל אישור של רבנות משטרת ישראל על כלל המוצרים.

15.8 הפריטים יארזו 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
--------------------	-------

15.9 המארזים יכילו מוצרים אשר אינם דורשים קירור.

15.10 המארזים יכללו מוצרים כשל"פ ללא חשש קטניות.

15.11 התשלום עבור המארז יהיה לפי המחירים בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.

#### **16 ארוזיות כשרות לפסח (כשל"פ) ללא חשש קטניות**

- 16.1 בחג הפסח משטרת ישראל מעוניינת להזמין ארוזיות כשל"פ ללא חשש קטניות לטובת כלכלה מבצעית.
- 16.2 ההזמנה תתבצע ע"י היחידות עד 21 ימים קלנדריים לפני ערב חג הפסח.
- 16.3 ניפוק הארוזיות ליחידות יתבצע עד 7 ימים קלנדריים לפני ערב חג פסח.
- 16.4 **הרכב ארוזיות בשרית ללא חשש קטניות** - פסטרמה/קורנביף (מבשר חלק) באריזה אישית (100 גרם) + סלט אישי חצילים/מטבוחה (80 גרם) + מאפיין/חטיף ציפס כשל"פ ללא חשש קטניות
- 16.5 **הרכב ארוזיות פרווה ללא חשש קטניות** - טונה במים (160 גרם) + סלט אישי חצילים/מטבוחה (80 גרם) + מאפיין/חטיף ציפס. על כל פריט יצוין כי המוצר כשל"פ ללא חשש קטניות.
- 16.6 על הארוזיות יסומנו תכולתן ותאריך אחרון לשימוש.
- 16.7 נדרש אישור מדור מזון לפריטים שיסופקו.

#### **17 כלכלה ללא גלוטן**

- 17.1 שוטרי חובה צליאקים במשטרת ישראל זכאים לארוחות ייחודיות ללא גלוטן.
- 17.2 הארוחות כוללות חמגשיות חמות ללא גלוטן ולחם/לחמניות ללא גלוטן.
- 17.3 החמגשיות תנופק לשוטרים במקום ארוחת צהריים בחדר האוכל.
- 17.4 התשלום עבור הארוחה יהיה לפי מחירים בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.
- 17.5 הזוכה ינפק חמגשיות ללא גלוטן על פי דרישת המשטרה בהתראה כתובה של 14 יום קלנדריים מראש.
- 17.6 החמגשיות ייוצרו במפעל מזון אשר בעל רישיון משרד הבריאות לייצור מנות ללא גלוטן. רישיון משרד הבריאות יוצג בפני מדור מזון.
- 17.7 **מאפייני החמגשיות:**

- 17.7.1 החמגשיות ישונעו למטבחים כאשר הן קפואות החמגשיות יהיו בשריות ו/או צמחוניות על פי דרישת משטרת ישראל.
- 17.7.2 החמגשיות יכילו מנה עיקרית (בשרית/צמחונית), תוספת עשירה בפחמימות וירקנית.
- 17.7.3 בחג הפסח ישונעו ליחידות חמגשיות כש"פ ללא גלוטן עם קטניות. ככל שתהיה דרישה ממשטרת ישראל ינופקו בנוסף חמגשיות כש"פ ללא גלוטן ללא חשש קטניות במחיר חמגשית כש"פ רגילה.
- 17.7.4 במידת הצורך ינתן מענה לחמגשיות טבעוניות ללא גלוטן.
- 17.7.5 גודל מנה עיקרית בחמגשית - 180 גרם.
- 17.7.6 בכל יום תוגש חמגשית בעלת הרכב שונה של מנה עיקרית, תוספת פחמימה וירקנית, סך הכל 5 סוגי חמגשיות בשבוע.
- 17.8 אחסון וחימום החמגשית:**
- 17.8.1 החמגשיות יאוחסנו במקפיא בטמפרטורה שלא תעלה על 18- מעלות צלזיוס עד מועד השימוש.
- 17.8.2 החמגשיות יאוחסנו במקום נפרד, בקופסא סגורה ולא ליד מוצרים המכילים קמח חיטה.
- 17.8.3 החמגשיות יחוממו במיקרוגל ייעודי המשמש רק למטרה זו. המיקרוגל יירכש ע"י משטרת ישראל ויסומן לשימוש כנטול גלוטן לצילאקים בלבד.
- 17.8.4 בהיעדר מיקרוגל החמגשית תחומם בתנור כאשר היא עטופה בנייר אלומיניום על מגש נקי וללא מגע עם כל חפץ או מזון אשר מכיל גלוטן.
- 17.9 לחם ללא גלוטן**
- 17.9.1 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.
- 17.9.2 מפתחות ניפוק לחם/לחמניות ללא גלוטן לשוטר בתנאי קסרקטין - כל יקבל שוטר כמות ככרות לחם שוות ערך ל-400 גרם ליום מינימום.
- 17.9.3 הלחם ינופק לשוטר בתחילת כל שבוע. באחריות משטרת ישראל לספק לשוטר אמצעי קירור ואחסון.
- 17.10 **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 חומס ללא גלוטן, סלט טחינה ללא גלוטן, ריבה באריזה אישית, ממרח שוקולד באריזה אישית, דבש באריזה אישית, ירקות ופירות שלמים לאחר חיטוי, לחם/לחמניה ללא גלוטן.
- 17.11 **עלות ארוחות בוקר וערב ללא גלוטן יתומחרו בהתאם לארוחות בוקר/ערב רגילה לפי הצעת הספק, ארוחת ביניים ללא גלוטן תתומחר בהתאם למחיר ארוחת ביניים בטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.**
- 17.12 **כלי אוכל** – השוטרים יאכלו בכלים וסכו"ם חד פעמיים בלבד, על חשבון הספק.

## 18 חמגשיות בשרית בכשרות מהודרת

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

18.2 הזמנת החמגשיות תתבצע 14 ימים קלנדריים לפני מועד הניפוק הנדרש.

18.3 החמגשיות יהיו קפואות ויאוחסנו במקום נפרד במקפיא.

18.4 החמגשיות תחומם לשוטר רק במועד הגעתו לחדר האוכל ועל פי דרישה.

18.5 השוטר ייקח את שאר מרכיבי המנה, סלטים, מרק, קינוח ולחם מפס ההגשה.

18.6 התמורה בגין הארוחה תהיה בהתאם לטבלה שבסעיף התמורה במסמכי המכרז.

## 19 ניהול ותפעול מטבחים וחדרי אוכל

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

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

### 19.2 דגשים לתפעול המטבחים וחדרי האוכל

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

19.2.2 שירותי ההסעדה כפופים להוראות ולפיקוח של המשטרה, אשר נציגיה יהיו רשאים להיכנס ולבקר בכל עת ובכל מקום הקשור למתן שירותי ההסעדה. במטבחים בהם יוצב אחראי מטבח מטעם משטרת ישראל, תפקידו יהיה לתאם את כמות המנות, פיקוח ובקרה על כוח אדם, הופעה, משמעת, אישורים רפואיים ותעודות.

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

19.2.4 הזוכה מתחייב כי הכנת הארוחות והגשתן תיעשה ברמה מקצועית נאותה ובצורה אסתטית ונקייה והוא מתחייב לשמור ולהקפיד על רמה גבוהה של הארוחות מבחינת הטיב, האיכות והטעם והשרות, לרבות מהבחינה הבריאותית והטריות וכי חדרי האוכל והמטבחים כולל ציודם יהיו נקיים במשך כל זמן הפעלתם.

19.2.5 הזוכה מתחייב לצמצם ככל האפשר מספר משאיות האספקה מטעמו הנכנסות למתקנים המשטריים, על מנת למנוע עומסי תנועה בסביבת התחנות.

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

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

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

19.2.9 הזוכה מתחייב לפרסם בחדרי האוכל בתאום עם היחידה ועל חשבונו את התפריט היומי מדי יום באמצעים שונים כגון: שלטים/מסכים אלקטרוניים וכדי שיביא וכן לתת מידע בנושאי תזונה וכשרות בין אם כלליים או רלוונטיים לתפריט המוגש ביום הספציפי.

19.2.10 הזוכה מתחייב לשמור דגימות מזון על חשבונו מדי יום של כל מנה המוגשת בתפריט (מזון חם וקר) במשקל 150 גרם לפחות למשך 48 שעות ממועד הגשת המוצר לשוטרים

- (שמירת דגימות המזון תיעשה הן במטבחים המבשלים והן במטבחים המחממים ומטבחי הקצה). דוגמאות המזון תשמרנה בטמפרטורה שאינה עולה על 5 מעלות צלזיוס.
- 19.2.11 הזוכה יספק לכל מטבח קצה שלושה מדי טמפרטורה ננעצים (חלבי, פרווה ובשרי) באמצעותם יבוצע מעקב אחר טמפרטורת המזון בעת השינוע, האחסון, ההגשה וכן את טמפרטורת המקרים והמקפאים. באחריות הזוכה לוודא כי מדי הטמפרטורה מכילים בכל עת.
- 19.2.12 בכל מטבח ינוהלו ויתועדו: יומן מטבח, יומן תפריטים, מעקב תעודות משלוח, תכנית ניקיון, בקורות שוטפות, ודגימות מזון, אישורים רפואיים של העובדים לעבודה עם מזון, הדרכות עובדים בנושאים הנדרשים במכרז, טמפרטורת מקרים ומקפאים וטמפרטורת מזון בעת קבלתו ועל הפס לפני תחילת הארוחה.
- הזוכה יפעיל את שירותי ההסעדה בהתאם לתקנות משרד הבריאות הרלוונטיות, להוראת כל חוק ודין ובהתאם להוראות המפורטות בנספח "דרישות תברואת מזון מחברות הסעדה אזרחיות הפועלות במטבחי "משטרת-ישראל" (המהווה חלק בלתי נפרד ממכרז זה). במקרה של סתירה, ההוראות המחמירות הן התקפות.
- 19.2.13 הזוכה לא ישתמש שימוש חוזר במגשים חד-פעמיים לאפיה ולבישול וכן לא יעשה שימוש חוזר בכלים חד-פעמיים לרבות קופסאות של סלטים מוכנים.
- 19.2.14 לפחות על אחד העובדים להגיש את המנה הבשרית בפס החלוקה לאורך כל זמן פתיחת חדר האוכל, במטבח בו קיימים שני חדרי אוכל יהיה מגיש בכל חדר אוכל. על העובדים לדאוג למלאי מזון בפס ההגשה, ניקיון חדר האוכל במשך כל זמן הארוחה, ולדאוג לכלים נקיים במשך כל זמן הארוחה.
- 19.2.15 זמן ההמתנה להגשת המנה העיקרית בפס ההגשה לא יעלה על 5 דקות.
- 19.2.16 כל האמור במפרט זה לגבי כללי הכשרות, התברואה, הבטיחות, השירות, ההדרכה ושמירת הציוד ונזקים, חלים על כל המטבחים בכל שיטות ההפעלה.
- 19.2.17 **חגים מועדים, סופ"ש ומבצעים מיוחדים:** ייתכנו מצבים בהם יידרש הזוכה לתפעל את מטבחי הקצה בחגים, בימי שישי-שבת או בשעות מעבר לקבוע במכרז זה. בתחנות אשר לא הוגדרו כפתוחות בסופ"ש. על הזוכה להיערך לכך בהתאם, ובכפוף לאישור של נציג משטרת ישראל. התמורה תשולם לפי מנגנון התמורה במסמכי המכרז.
- 19.2.18 במטבחי הקצה יותרו הפעולות הבאות בלבד, בכפוף לציוד ולתנאים הפיזיים במקום ובאישור מדור מזון:
- 19.2.18.1 שטיפת וחיטוי הפירות והירקות הטריים יבוצעו במטבחי הקצה אשר התנאים בהם מאפשרים הימנעות מזיהום צולב.
- 19.2.18.2 חיתוך ירקות חיים, והכנת סלטי ירקות ממארזים מוכנים מצוננים ותיבולם.
- 19.2.18.3 מטבחים מחממים, אשר אין בהם פינה לייצור סלטים, יש לספק כלל הירקות – שטופים, מחוטאים וחתוכים לפי דרישות המפרט, מהמטבח המרכזי.
- 19.2.18.4 ירקות אפויים בתנור (אנטיפסטי).

- 19.2.18.5 טיגון צייפס (קפוא) ושניצל בלבד.
- 19.2.18.6 גריל - מוצרי בשר קפואים ארוזים מראש. אשר אינם דורשים הפשרה (בשיטת IQF).
- 19.2.18.7 חימום מוצרים מוכנים לאכילה (בשר ודגים מוכנים, מוצרים מאפה חצי מוכנים, צייפס).
- 19.2.18.8 הכנת חביתות, ביצים קשות, מקושקשות - בהתאם לתנאים במטבח ובכפוף לאישור מדור מזון.
- 19.2.18.9 הקפצה, הקרמה והוספת רוטב חם לכלל המאכלים.
- 19.2.18.10 השלמת אפייה למוצרים חצי אפויים ו/או מוצרי בצק מוכנים קפואים.
- 19.2.18.11 הכנת מרקים.
- 19.2.18.12 כל מוצר אחר שיאושר בכתב ומראש ע"י מדור מזון, ע"פ בקשת הזוכה.

### 19.3 ציוד, תשתיות ותחזוקה

- 19.3.1 ה"מטבחים המבשלים" ו"מטבחי הקצה המחממים" כוללים: תשתית וציוד מטבחי לבישול וציוד לחימום לרבות התשתית והציוד לשם הפעלת מערך ההגשה העצמית וריהוט וציוד נדרש לחדרי האוכל
- 19.3.2 הזוכה יקבל לידי את המטבחים כמו שהם, בכפוף לציוד המטבחי של משטרת ישראל. מפרט הציוד המטבחי הקיים בכל מטבח נמצא בנספח ה' המצ"ב כקובץ נפרד.
- 19.3.3 במשך כל תקופת המכרז, תהיה משטרת ישראל הבעלים הבלעדיים של כל הציוד שהועמד לטובת הזוכה, כהגדרתו במכרז זה, והיא רשאית לעשות בו כרצונה.
- 19.3.4 במידה וחסר ציוד ידווח הספק מיידית אודות החוסר ומשטרת ישראל תהיה אחראית להשלמתו בכפוף לאישור מדור מזון.
- 19.3.5 חשוב לציין, כי כל מציע רשאי לבצע סיורים במטבחים הרלוונטיים אשר פרוסים בתחנות לצורך היכרות עם הציוד המטבחי.
- 19.3.6 כל שינוי ו/או תקלה העלול לגרום לשיבוש באספקת השירותים ע"י הזוכה, יובא מיידית לידיעת משטרת ישראל, לא יאוחר מ- 24 שעות ממועד האירוע.
- 19.3.7 הזוכה מתחייב כי הוא ו/או איש מטעמו, לרבות עובדיו המועסקים על ידו בביצוע השירותים, לא ישתמשו במתקנים ובציוד, אלא לצורך ביצוע התחייבויות הזוכה ע"פ הסכם זה, לטובת משטרת ישראל בלבד וע"פ הוראותיה.
- 19.3.8 יש לציין כי משטרת ישראל מפעילה בשוטף קבלני משנה לתיקון ואחזקה של ציוד מטבחי משטרת בלבד, יחד עם זאת הזוכה יהיה אחראי לנוזקים וחסרים בציוד מיכון מטבחי המשטרה 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.
- 19.3.9 הזוכה מתחייב להשתמש בציוד המטבח בהתאם להוראות השימוש ולמטרות לו נועד, לשמור עליו וכן לנהוג בו בזהירות מרבית, לבצע את כל הפעולות השוטפות

(יומי, שבועי, חודשי) הדרושות לפעולתו התקינה וזאת לפי הוראות היצרן או הוראות התפעול והתחזוקה של המכשור על פי נהלי מחלקת האספקה.

19.3.10 בנוסף מתחייב הזוכה לביצוע הדרכות וריענון ידע לעובדים לפחות אחת לחציין בנוגע לציוד בהתאם, לרבות מהיבט בטיחות העובד. הזוכה יתעד את ביצוע ההדרכה במסמך מסודר אשר יתויק אצל מנהל המטבח.

19.3.11 לכל ציוד חדש שיתווסף למטבח או יוחלף, יספק הזוכה את חומרי הניקוי לשם הפעלת הציוד וזאת ללא תוספת תשלום.

19.3.12 הזוכה יהיה אחראי לנזקים וחסרים בציוד מיכון מטבחי ובמבנה שנגרמו שלא כתוצאה מבלאי טבעי, אלא ע"י עובדי הזוכה על פי חוות דעת של איש מקצוע מטעם המזמין. הנזקים כאמור יתוקנו ע"י המשטרה בחברות המתחזקות את הציוד. העלות תקווז מהחשבונית החודשית העוקבת למועד הדרושה ממשטרת ישראל. במקרה של מחלוקת ומבלי למעט מזכותה של המשטרה לקוזז כאמור, ימונה שמאי או בעל מקצוע מתאים אחר, ע"י משטרת ישראל אשר יקבע אם הבלאי או הנזק נגרם כתוצאה מבלאי טבעי או לאו. במידה ויקבע שהבלאי או הנזק שנגרם לא כתוצאה מבלאי עלותו תמומן על ידי הזוכה.

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

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

#### 19.4 כלי הגשה, כלי אוכל, כלי מטבח ובישול

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

19.4.2 בתחילת המכרז הזוכה ינפק כלי הגשה חדשים כמפורט להלן לרבות סט כלים חדש הכולל עיטור בצלחות, תואם ואחיד אשר דוגמא ממנו (צבע ודגם) תאושר ע"י נציגי היחידה, מדור מזון ורבות משטרת ישראל. 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 ורבות משטרת ישראל, אך לא כלים חד פעמיים או כלים מפלסטיק פשוט. יש לאשר במדור מזון את הכלים טרם רכישתם וטרם תחילת המכרז.

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

- 19.4.4 בכל כלי הבישול וההגשה יהיה סימון נפרד לבשרי/חלבי ע"י מדבקות עמידות אשר יסופקו ע"י הזוכה, שאינן יורדות בחום/רטיבות וכו'.
- 19.4.5 להלן פירוט כלי הגשה הנדרשים בשגרה בחדרי אוכל לארוחת בוקר (חלבי), צהריים (בשרי) וערב (פרווה / חלבי) בהתאמה :
- 19.4.5.1 צלחות למנה עיקרית (מומלץ מקסימום קוטר 25 ס"מ) דקורטיבית ועמידה לשבר – וכך שיתאים לגודל המגש. צלחת חלבית עם עיטור או גוון כחול, צלחת בשרית לא תהיה בצבע כחול.
- 19.4.5.2 צלחת לסלט (מומלץ מקסימום קוטר 19 ס"מ) דקורטיבית ועמידה לשבר – וכך שיתאים לגודל המגש.
- 19.4.5.3 הצלחות צריכות להיות בגודל מתאים כך שעל המגש לסועד יהיה ניתן לשים את הצלחות למנה העיקרית, צלחות לסלטים, קעריות מרק, כוסות שתייה קרה, לפתניות וסכו"ם.
- 19.4.5.4 כוסות שתייה קרה – בגובה המתאים לעגלת הפינוי לנקודה אליה הם מיועדים.
- 19.4.5.5 סכו"ם (סכנינים, כפות, מזלגות וכפיות). סכו"ם בשרי יהיה ללא חירור וסכו"ם חלבי יהיה עם חירור בידית.
- 19.4.5.6 קערות למרק.
- 19.4.5.7 לפתניות.
- 19.4.5.8 בקבוקי פלסטיק לחיץ עבור רטבים בפינת הירק שאינם מוגשים בשקית אישית של 10 גרם.
- 19.4.5.9 מגשים לסועד – על המגשים להיות מותאמים לעגלות המסלולים הקיימות במשטרה. באחריות הזוכה לוודא התאמת המגשים בכל תחנה. גודל המגש המנופק ליחי יותאם במידותיו לעגלת הפנוי במקום. המגשים יהיו מאיכות גבוהה ולא יאבדו מצורתם לאורך כל תקופת ההתקשרות. משטרת ישראל רשאית לדרוש החלפת המגשים כתוצאה משחיקה ושינוי צורה. מגש חלבי – בצבע כחול, מגש בשרי – בצבע חום.
- 19.4.5.10 לא יהיו כלים זהים בצבעם או בצורתם לבשרי וחלבי יחד, אלא אם כן יסומן כל כלי בנפרד כחול לחלבי ואדום לבשרי.
- 19.4.5.11 ניירות פלייסמנט בגודל המותאם למגשים בתוספת לוגו ומסרים שונים שמשטרת ישראל תבחר ויהיה ניתן לשנותו.
- 19.4.5.12 כלים למשיכת ארוחת הצהריים ע"י הסועד מחדר האוכל. חמגשית 3 תאים ומכסה, סכין, מזלג, מלח ופלפל ומפית באריזה. בכמות מספקת בהתאם לדרישת היחידה.
- 19.4.5.13 מלחיות ופלפלות (אל חלד), כל הני"ל במתקן מתאים כמספר השולחנות, על בסיס ערכה 1 לשולחן של 4 סועדים.
- 19.4.5.14 מתקן למפיות לפחות כמספר השולחנות (כולל מפיות באספקה שוטפת), על בסיס סטנד 1 לשולחן של 4 סועדים.
- 19.4.5.15 מתקן לקיסמי שיניים ארוזים בעטיפה אישית "אחד אחד" בנייר/ שקית ולא בתפזורת. ביציאה מחדרי האוכל (כולל קיסמים באספקה שוטפת).

- 19.4.5.16 מפות לשולחן מבוד 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.
- 19.4.5.17 במטבחים בהם אין מגשים לארוחה חלבית, ינופקו בנוסף שעווניות בעיצוב שונה לארוחות חלביות.
- 19.4.5.18 בערבי חג בחדרי אוכל בהם מוגשת ארוחת חג מפות בד חגיגיות.
- 19.4.5.19 קנקני שתייה קרה לפחות כמספר השולחנות. הפרדה בצבעים או בעיצוב בין קנקני שתייה קרה לארוחה בשרית וחלבית. אין לנפק גוון כחול לבשרי וגוון אדום לחלבי.
- 19.4.5.20 אמצעי חלוקה בפסי ההגשה : כפות הגשה, מלקחיים, גסטרונומים בגדלים שונים, כלי הגשה. הכלים יסומנו כחלבי או כבשרי. אין לנפק כלים בצבע או בגוון כחול לבשרי או אדום לחלבי.
- 19.4.5.21 בפינת בריאות: קערות מעוצבות/ מגשים אובליים לירקות, כלים לרטבים ואמצעי סימון לרטבים. כלי לשמן זית.
- 19.4.5.22 סלסלות מרכזיות ללחם ולפירות כחלק מפס ההגשה.
- 19.4.5.23 מגשים לאפיה ובישול חד פעמי לפסח ע"פ הצורך במטבח.
- 19.4.5.24 ניפוק קופסאות עם מכסה או שקיות סטריליות פס סגור לדגימות מזון, שיכילו כ-150 גרם דגימת מנה.
- 19.4.5.25 במטבח: כלי אחסון (אל חלד עם מכסה או כלי ממלמין עם מכסה) לתבלינים לשמירה על טריות.
- 19.4.5.26 קרשי חיתוך חדשים (בצבעים אדום בשרי, לבן פרווה, ירוק ירקות), כחול חלבי) שיוחלפו כל רבעון ובהתאם לצורך.
- 19.4.5.27 קרשי חיתוך לפסח בלבד על פי ייעוד ושימוש המטבח. (בצבעים אדום בשרי, לבן פרווה, ירוק ירקות. כחול חלבי).
- 19.4.5.28 סכיני מטבח שף בגדלים שונים לעבודת הטבחים ועוזרי טבחים ומשטח מגנטי לקיר לתליית הסכינים. הסכינים יהיו מסומנים כבשרי או חלבי. אין לנפק סכין בצבע וגוון כחול לבשרי או סכין בצבע וגוון אדום לחלבי.
- 19.4.5.29 כפפות אל חלד לקצבים במטבחים מבשלים.
- 19.4.5.30 כפפות להגנת מפני חום עשויות סיליקון לטבח להוצאת תבניות מתנור חם. נדרשים שני סטים לחלבי ובשרי.
- 19.4.5.31 פותחן שולחני מכני גדול.
- 19.4.5.32 קערות/גיגיות פלסטיק.
- 19.4.5.33 מסננות.
- 19.4.5.34 ספל לנטילת ידיים (נטלן).
- 19.4.5.35 כל כלי שיידרש לבישול והכנת המאכלים במטבח וחדר אוכל כגון: סירים, מחבתות, נפות.
- 19.4.5.36 רכישה ואספקת גלילי הנייר למדפסות שעון בקרת המתכלכלים תחול על הזוכה, על הנייר יהיה מוטבע לוגו הזוכה 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.

19.4.5.37 אי השלמת כלים או אספקתם יביא לכך כי עלותם תקוזז מהחשבונית ומשטרת ישראל תספק כלים אלו ישירות ליחידות.

19.4.5.38 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).

19.4.5.39 על הזוכה להמציא מגוף הכשרות שלו אישור על טבילת הכלים, כולל כלים אשר ירכשו בכל תקופת המכרז. אחריות הצביעה וסימון הכלים (לרבות עמידה בחום) באחריות הזוכה.

#### 19.5 **כלים חד פעמיים**

19.5.1 שימוש בכלים חד פעמי יתאפשר לצרכים מבצעיים ולכל צורך אחר בהתאם לדרישת משטרת ישראל וזאת בהתאם להחלטת הממשלה בדבר צמצום שימוש בכלים חד פעמיים.

19.5.2 על הזוכה לקבל אישור מראש של מדור מזון לכלל הכלים החד פעמיים אשר יוגשו לשוטרים.

19.5.3 **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.

19.5.4 **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.

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

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

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

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

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

#### 19.6 חומרי ניקוי

19.6.1 על הזוכה לספק במשך כל תקופת ההתקשרות חומרי ניקוי למטבח המרכזי, למטבחי הקצה, למטבחים המחממים ולחדרי האוכל שבאחריותו, בהתאם לכמות המתכלים בתוספת של 20% ובהתאם לצרכים.

19.6.2 להלן רשימת החומרים המינימאלית הנדרשת:

- 19.6.2.1 נוזל לניקוי כלים.
- 19.6.2.2 חומר להסרת שומנים.
- 19.6.2.3 חומר חיטוי משטחים.
- 19.6.2.4 אבקת הלבנה.
- 19.6.2.5 חומר ניקוי לתנורים.
- 19.6.2.6 חומר ניקוי לנירוסטה.
- 19.6.2.7 נוזל ניקוי רב שימושי.
- 19.6.2.8 חומר לשטיפת רצפות, אשר יבטיח ניקיון יסודי של רצפת המטבח וחדר אוכל.
- 19.6.2.9 החומר יסיר כל סימני לכלוך ו/או צבע, ו/או כתמים ברצפת המטבח וחדר האוכל.
- 19.6.2.10 אבקה / נוזל למדיח כלים, המתאימה לסוג המדיח הקיים ביחידות.
- 19.6.2.11 נוזל הברקה למדיח כלים.
- 19.6.2.12 חומר פותח סתימות.
- 19.6.2.13 מלח מרכז מים למדיח כלים, קומביסטימר וסירי קיטור ולכל מכשיר אחר אשר יידרש עבורו חומר זה.
- 19.6.2.14 כרית סקוטש + כרית מיוחדת לשטיפת כלים בשבת.
- 19.6.2.15 סבון נוזלי בלבד (לא מוצק) לידיים המשולב עם חומר חיטוי + מתקן לסבון נוזלי (במטבח ובכניסה לחדר האוכל בהתאם למספר הכיורים).
- 19.6.2.16 נייר ניגוב לידיים + מתקן מתאים לעובד/ת (במטבח) ובכניסה לחדר האוכל לכלל הסועדים ובהתאם למספר הכיורים.
- 19.6.2.17 דליים ומגבים. (מגב לניגוב ריצפה ומגב לניגוב שולחנות)
- 19.6.2.18 סמרטוטי רצפה.
- 19.6.2.19 מטליות ניגוב.
- 19.6.2.20 רדיד אלומיניום.
- 19.6.2.21 ניילון נצמד.
- 19.6.2.22 נייר פרגמנט / נייר אפייה.
- 19.6.2.23 כפפות חד פעמי, כובעי נייר חד פעמי, סינרים חד פעמי.
- 19.6.2.24 מטליות חיטוי חד פעמי, עבור חיטוי משטחי עבודה ומד הטמפרטורה.
- 19.6.2.25 ברז מינון לחיטוי ירקות (יהיה מאושר ע"י מכון התקנים הישראלי).

- 19.6.2.26 חומר חיטוי פירות וירקות ( העומדים בדרישות משרד הבריאות והרבנות ואושרו ע"י מדור מזון וקצין רפואה ראשי ורבנות המשטרה).
- 19.6.2.27 שקיות אשפה (בתחומי המטבח וחדר האוכל בלבד).
- 19.6.3 באחריות הזוכה לספק 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.
- 19.6.4 חומרי ניקוי שבאים במגע עם ציוד מזון יהיו מאושרים ע"י משרד הבריאות בהתאם לרשימת חומרי ניקוי וחיטוי לשימוש על משטחים ציוד ומכונות הבאים במגע ישיר עם מזון (ניתן לפנות למשרד הבריאות/שרות המזון הממונה על חומרים מסייעי ייצור ועל חומרי ניקוי וחיטוי. לידיעתכם הרשימה מתעדכנת מפעם לפעם ויש לפעול ע"פ הרשימה המעודכנת ביותר).
- 19.6.5 חומרי הניקוי, ברזי המינרן, המשאבות וכיו"ב יהיו בהתאם לתקנים ישראלים: אבקה למדיח כלים ת"י 1417, נוזל כלים ת"י 139, אקונומיקה ת"י 261, פותח סתימות ת"י 2250 חלק 1, ת"י 2302 חלק 1 וכל תקן ישראלי אחר רלבנטי.
- 19.6.6 חומרי הניקוי לא יזיקו או יפגעו בגוף, ברכוש ובמבנה.
- 19.6.7 כל חומרי הניקיון יעמדו בכללי הכשרות לכל ימות השנה, לרבות כללי הכשרות הנדרשים לקראת חג הפסח ובמהלכו. חומרי הניקיון הכשרים לפסח יסופקו לפחות 14 ימי עבודה טרם חג הפסח.
- 19.6.8 ע"ג חומרי הניקוי, ברזי המינרן המשאבות וכיו"ב, יהיו תוויות עם הוראות בטיחות, שימוש, עזרה ראשונה וכו' ע"פ דרישות החוק והתקנים הישראלים הרלבנטיים.
- 19.6.9 לרשימת חומרי הניקוי יצורף גיליון MSDS (עם הרכב החומרים והוראות השימוש). ללא רשימה זו לא יאושר שימוש בחומר ניקוי. כמו כן בכל מטבח יהיו העתקים של גיליונות אלו.
- 19.6.10 רשימת חומרי הניקוי תוגש לאישור מדור מזון לפני השימוש, המדור רשאי לפסול חומר ניקוי שעל פי מידע שברשותו וניסיונו אינו עומד בדרישות המשטרה ו/או פוגע בציוד ו/או עלול להזיק לאדם.
- 19.6.11 במקרה של תקלה בציוד המטבחי כתוצאה משימוש בחומרים שאינם תואמים את הציוד המטבחי או במינרנים שאינם נכונים, תיקון הציוד באחריות הזוכה ועל חשבונו.
- 19.7 פינוי אשפה:**
- 19.7.1 באחריות עובדי הזוכה לפנות מדי יום עם סגירת חדר האוכל את האשפה מהמטבחים וחדרי האוכל לנקודת איסוף האשפה המרכזית ("צפרדעי") ביחידות ומחוצה להן בכל מיקום בו הפח מוצב.
- 19.7.2 פינוי אשפה כולל איסוף ופינוי קרטונים באחריות ועל חשבונו הזוכה.
- 19.7.3 בהתאם לדרישת המשטרה, יתכן יידרש פינוי אשפה לקומפוסטרים אשר יוצבו ביחידות.

## 20 הנחיות ודגשים להובלה ואספקת מזון (שינוע)

- 20.1 הזוכה מתחייב לשנע את המזון שהוכן במטבחים המרכזיים המשטרתיים או במטבח המרכזי של הזוכה, אל מטבחי הקצה ו/או המטבחים המחממים.
- 20.2 הזוכה מתחייב לספק את המזון למטבחי הקצה המחממים 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.
- 20.3 **רכב להובלת/שינוע מזון:**
- 20.3.1 יהיה בעל רישיון עסק בתוקף ובעל היתר להובלת מזון חם או קר.
- 20.3.2 יהיה נקי ושטוף לפני ואחרי הובלת/שינוע מזון.
- 20.4 כל הוצאות השינוע והתפעול יחולו על הזוכה.
- 20.5 בעת הובלת המזון למטבח הקצה / מחמם, הזוכה יעביר **תעודת משלוח** שתיחתם ע"י נציג המטבח המקבל. תעודת המשלוח תכלול את הפרטים הבאים ובהתאם להנחיית מדור מזון:
- 20.5.1 רשימה המפרטת את כל סוגי המזון שהגיעו באותו היום (לדוגמא: מרק ירקות, תפוז"א אפוי, עוף בגריל, סוג הקינוח).
- 20.5.2 כמות מכל סוג מזון + כמות חלוקה לסועד מפריטי המנה העיקרית.
- 20.5.3 תאריך.
- 20.5.4 שם המוביל/ הנהג, שם הזוכה המובילה.
- 20.5.5 שם המטבח המוציא והמקבל.
- 20.5.6 שעת יציאה מהמטבח המרכזי ושעת הקבלה במטבח הקצה.
- 20.5.7 טמפי' בשעת יציאה מהמטבח המרכזי וטמפי' בשעת הקבלה במטבח הקצה.
- 20.5.8 אישור כשרות ו/או אישור המשגיח במקום.
- 20.5.9 תעודות המשלוח תשמרנה בתיק ייעודי במטבח הקצה ועותק ממנו במטבח המרכזי.
- 20.6 מכלי המזון וארגזי הבידוד ("טרמופורטים") יהיו רכוש של הזוכה.
- 20.7 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).
- 20.8 על הזוכה להתעדכן מעת לעת בכללי השינוע המפורסמים ע"י גופי המדינה השונים ולפעול על פיהם.
- 20.9 אין לשנע מזון בשרי ומזון חלבי באותו טרמופורט וכן אין לשנע דגים ובשר יחד באותו טרמופורט.
- 20.10 **תנאי תברואה:**
- 20.10.1 כל הגסטרונומים עם המזון יכוסו בנייר פרגמנט ומעליו רדיד אלומיניום ונייר למניעת ריחות, למניעת זליגת רטבים ושמירה על טמפי' המזון במהלך השינוע.
- 20.10.2 מיכלי הבידוד ינוקו מדי יום לאחר חלוקת המזון עם חומר חיטוי.
- 20.10.3 בעת העמסת המיכלים יש להקפיד על הפרדה בין מזון חם למזון קר.
- 20.10.4 טמפי' המזון: מזון חם ישונוע בטמפרטורה של 70 מעלות צלזיוס לפחות.
- 20.10.5 מזון קר ישונוע בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
- 20.10.6 במידה ונדרש קירור לסלטים יש להוסיף קרח בכלי האחסון.

- 20.11 אחריות הצבת הגסטרונומים ע"ג פסי ההגשה, הינה של הזוכה בלבד.
- 20.12 טרם תחילת העבודה במסגרת התקשרות זו, באחריות הזוכה לתאם עם מדור מזון, ביצוע פיילוט ראשוני של קווי השינוע לכלל היחידות הרלבנטיות. מטרת הפיילוט לוודא הכרת הנהגים את דרך ההגעה למטבחי הקצה, הכרה של עובדי המטבח, וכן תזמון קווי השינוע, וכל אלו להבטיח שינוע כנדרש בזמן ההפעלה.
- 20.13 תכנית קווי השינוע כולל זמני אספקה יועברו למדור מזון, כל שינוי בתוכנית תבוצע רק לאחר אישור מדור מזון.

## 21 דרישות כוח אדם

### 21.1 אנשי קשר, פיקוח ובקרה

- 21.1.1 **מנהל אזור** - יהיה בעל ניסיון של 3 שנים לפחות בניהול מערכות מזון ומשקאות, תפקידו לתת מענה לתפעול המערך הלוגיסטי כולו.
- 21.1.2 **איש קשר** - הזוכה ימנה נציג אחראי מטעמו. אחריות איש הקשר תהיה על כל המטבחים במכרז, מהיבט שרות ותפעול שוטפים. איש הקשר יהיה רפרנט הזוכה מול היחידה ומול מדור מזון. איש הקשר יהיה בקיא מקצועית בכל דרישות המכרז וייתן מענה הולם ומדי לכל צורך תפעולי, בכל רגע נתון: 24 שעות 7 ימים בשבוע. ניתן למנות איש קשר אחד עבור כלל המחוזות, 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.
- 21.1.3 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 (המלי"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, הבטחת איכות ואמינות.
- 21.1.4 הזוכה יעמיד **רפרנט, מקצועי לניהול** לטובת פיקוח ובקרה תברואתית במטבחים המבשלים ומחממים לפחות אחת לשבועיים בכל מטבח. העובד יהיה בעל הכשרות מתאימות מוכחות לנושא בטיחות מזון. רשימת הרפרנטים תועבר למדור מזון והזכיון נדרש לעדכן על כל שינוי.

### 21.2 כוח אדם למטבחים

- 21.2.1 כמות כוח אדם המינימלית, במטבחים וחדרי האוכל, תהיה על פי הקבוע במכרז זה.
- 21.2.2 באחריות הזוכה להציב כוח אדם מתאים מבחינה מקצועית ומספרית בכל מטבח וחדר אוכל, באופן שיענה על תכלית השירות המפורטת במפרט טכני זה ושיאפשר עבודה במטבח ובחדר אוכל בהתאם לכללי בטיחות המזון ותקנות משרד הבריאות.
- 21.2.3 **טבלת תקן כוח אדם יומי (משרות) מינימאלי מחייב במטבחים בתוספת מטבחים**

### עתידיים

מס"ד	יחידה	מנהל מטבח - טבח	טבח	עובד מטבח משרה כללית	הערות
1	מטה מחוז דרום באר שבע	1	-	2	
2	יחידת "יואב" באר שבע	1	1	3	מוציא אוכל
3	מרחב לכיש אשדוד	1	1	4	מוציא אוכל
4	תחנת נתיבות	1	-	1	
5	תחנת ערד	1	-	1	
6	מג"ב יד מרדכי	1	1	1	
7	מג"ב עיירות	1	1	1	
8	מג"ב בית גוברין	1	1	1	
9	קרית גת	1	-	1	
10	קרית מלאכי	1	-	-	
11	שדרות	1	-	1	מחמם כאשר יהפוך למבשל
12	אופקים	1	-	1	
13	דימונה	1	-	1	
14	ימ"ר נגב	1	-	2	
15	רהט	1	-	1	
16	אשקלון	1	-	2	
17	ערועה	1	-	1	
18	מג"ב צוחר	1	-	2	
19	מג"ב מתקן חולות - קציעות	1	-	1	מחמם כאשר יהפוך למבשל
20	מחוז ת"א	1	1	5	כולל חצי משרה ללשכת מפכ"ל
21	בית השוטר ת"א	1	1	3	מוציא אוכל
22	שרת	1	1	1	
23	מרחב ירקון	1	-	2	
24	מסובים	1	-	1	
25	שכונת	1	-	-	
26	גלילות	1	-	-	
27	חולון	1	-	1	
28	מוקד 110	1	-	-	
29	בת ים	1	-	1	
30	מרחב שרון	1	1	2	
31	טייבה	1	1	2	מוציא אוכל
32	נתניה	1	1	1	

מס' ד	יחידה	מנהל מטבח - טבח	טבח	עובד מטבח משרה כללי	הערות
33	מג"ב אייל	1	1	2	
34	פתח תקווה	1	1	2	
35	טירה	1	1	1	
36	ראשל"צ	1	1	2	מוציא אוכל
37	יבנה	1	1	1	
38	רחובות	1	1	1	
39	מודיעין	1	1	2	
40	מחוז מרכז	1	1	2	
41	בית דגן	1	1	4	
42	מטא"ר רמלה	1	1	2	
43	מג"ב איתן	1	1	2	מוציא אוכל
44	מטה מג"ב לוד	1	1	4	מוציא אוכל
45	מג"ב מכבים	1	1	1	
46	אירפורט סיטי	1	1	1	
47	לחב 433	1	1	4	מוציא אוכל
48	ראש העין	1	1	1	
49	בית לקסוס	1	1	1	
50	לוד	1	1	1	מחמם
				1	כאשר יהפוך למבשל
51	כפר קאסם	1	1	2	כאשר יפתח
52	רמת גן	1	1	2	כאשר יפתח
53	ימ"ר דרום ולהב	1	1	3	כאשר יפתח
54	יחידת סהר	1	1	2	כאשר יפתח
55	מגי"ב משמר מרכז	1	1	2	כאשר יפתח

- 21.2.2 מספר העובדים המצוין בטבלה אינו כולל נהגים הנדרשים לשינוע אוכל לתחנות קצה.
- 21.2.3 בכל עלייה של 50 סועדים בממוצע מהאומדנים הרשומים במכרז, לאורך תקופה של מעל 30 ימי עבודה ברצף ובהתאם להנחיית מדור מזון, יש להוסיף על חשבון הזוכה, משרת עובד כללי אחת.
- 21.2.4 משרה מלאה מוגדרת לפי 9 שעות (כולל חצי שעה הפסקה) ליום.
- 21.2.5 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 מתכללים דומה למטבח בו הוא מיועד לעבוד ולעמוד בדרישות בטחון שדה וקרפ"ר משטרת ישראל.
- 21.2.6 בכל מטבח יקבע מותך צוות העובדים במטבח, אחראי מטבח מטעם הזוכה. אל מול אחראי זה יפעלו נציגי המשטרה במקום. הדבר רלוונטי ליחידות בכל שיטות ההסעדה.
- 21.2.7 במטבחים מרכזיים ("מטבח מבשלי") של משטרת ישראל אשר מוציאים מנות למטבחי קצה חובה להציב מנהל מטבח (טבח סוג 5) – מנהל מטבח מקצועי ובעל ידע בניהול

- עובדים, בעל ניסיון של 3 שנים לפחות בניהול מטבח מוסדי. המטבחים: מרחב לכיש, יואב, ראשל"צ, בית השוטר ת"א, מג"ב איתן, מג"ב לוד ובנוסף במטבח מחוז ת"א.
- 21.2.8 **במטבחים מחממים** אחד העובדים לפחות יהיה טבח סוג 1 (ממשרד העבודה) או עובד מטבח בעל ניסיון של שנה לפחות בעבודה במטבח.
- 21.2.9 מדור מזון ראשי לאשר לספק מראש ובכתב שינוי סיווג העובדים במטבחים, אישור שינוי הסיווג, ילווה בעלויות בהתאם לאמור בסעיף "כוח אדם מקצועי" במסמכי המכרז.
- 21.2.10 בכל זמן פעילות המטבח יהיה לפחות עובד יהודי אחד.
- 21.2.11 על פי עקרונות השמירה על בטיחות מזון, בכל המטבחים (בכל השיטות) עובד אשר עוסק בעבודות פיני וניקיון לא יעסוק בטיפול במזון (עיבוד, ייצור, הגשה) באותו יום. במקרים בהם במטבחים מחממים ניתן אישור של מדור מזון מראש להעסקת עובד אחד, תתקיים שמירה על הפרדה בין פעולות הניקיון והכנת המזון.
- 21.2.12 בכל המטבחים יתויקו אצל הרמת"ל /מפקח ההסעדה תעודות ההסמכה של העובדים המקצועיים (טבחים ועובדים בעלי ניסיון בעבודה במטבח) לטובת בקרה של מדור מזון או מי מטעמו.

### 21.3 הדרכות עובדים

- 21.3.1 הזוכה מחויב להעביר הדרכה **אחת לחצי** 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 בבטיחות, עבודה עם חומרים מסוכנים, חשמל בסיסי, הרמת משאות, התנהגות בשעת חירום, שיטות כיבוי אש, סביבה ניקיון ופסולת, ציוד מגן אישי תקנות והדגמה, תנאי סביבה, היגיינה אישית, עזרה ראשונה, בטיחות במטבח ומכשור מטבחי, כשרות ושירות.
- 21.3.2 על הזוכה להעסיק אחראי תברואה ובטיחות מזון המחזיקים בתעודת מסמיכות (תברואן מוסמך, וטרינר, מהנדס מזון, טכנולוג מזון, דיאטן קליני וכל תעודה אחרת באישור מדור מזון), אשר יבצע הדרכות לעובדים בתחום תברואת מזון אחת לחצי. הדרכות בנושא זה אשר יתקיימו ע"י מנהלי האזורים לא יחשבו הדרכות קבילות.
- 21.3.3 על הזוכה להציג לנציג מדור מזון ו/או את"ל על פי דרישה תיעוד הדרכות עובדים.

### 21.4 בריאות העובדים

- 21.4.1 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 קלנדריים טרם תחילת עבודתם. תחילת העבודה במטבח תהייה בכפוף לאישור רופא משטרה. הדברים אמורים גם לגבי עובדים זמניים / מחליפים.
- 21.4.2 על כל העובדים לחדש את טופס הכשירות לעבודה עם מזון ולהציגו לרופא משטרה אחת לשנה.

- 21.4.3 עובד שנעדר מעל 7 ימים בגין חופשת מחלה, יציג למפקח ההסעדה המקומי אישור רפואי המאשר את חזרתו לעבודה בתחום המזון. ללא אישור זה לא יורשה העובד לחזור לעבודה ביחידות משטרת ישראל.
- 21.4.4 בכל מקרה לא יועסקו ע"י הזוכה עובדים שהינם חולים במחלה מדבקת כלשהי או שיש בה כדי לסכן את בריאות השוטרים ויתר העובדים.

## 22. תפעול בעת מצבים לא שגרתיים

- 22.1 באחריות הזוכה לתת מענה לשם תפעול המטבחים גם בעת "מבצעים מיוחדים", "מצב חירום", "מצב מיוחד בעורף", מבצע, מלחמה, פגעי מזג אוויר (שלג) 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 ובחדר אוכל. כמות העובדים תהיה כבשגרה ובמקרים חריגים, תבחן מחדש ותאושר מראש ע"י מדור מזון.
- 22.2 במצבים הנ"ל כתוצאה מתגבורים תתכן עלייה בכמות המתכללים והזוכה יידרש לתגבר את המטבחים, בפרודוקטים (למקרה של היעדר גישה למטבחים) בעובדים בהתאם.
- 22.3 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:
- 22.3.1 יידרש לספק מזון ארוז **בחמגשיות ונלווה** וכלים חד פעמי כחלופה/תוספת למנות בחדרי האוכל ובהתאם לכמות המנות הקיימת בחדרי האוכל בשגרה או בנוסף למנות המוגשות בחדר האוכל בהתאם לצורכי משטרת ישראל. החמגשיות יסופקו תוך התראה של מינימום 3 שעות.
- 22.4 הזוכה ייערך לספק למשטרת ישראל חמגשיות ונלווה לכל מחוז בהתראה של מינימום 12 שעות בהתאם לפירוט הבא:
- מחוז תל אביב – 2000 מנות.  
מחוז מרכז – 4000 מנות.  
מחוז דרום – 2000 מנות.
- 22.5 במטבחים מבשלים על הספק להיות ערוך עם **מלאי פרודוקטים** לייצור מזון ל-3 ימים לפחות.
- 22.6 אספקת הארוחות תהיה בשעות – ארוחת צהריים (11:00-14:00) ו/או ארוחת ערב (18:00-20:30).
- 22.7 סעיפי החירום להלן אינם מוגבלים בזמן ומשטרת ישראל זכאית לחדש את הדרישה בכל אחד מהם בכל 24 שעות.
- 22.8 **חמגשיות קפואות**
- 22.8.1 הזוכה בכל אחד מהאשכולות מתחייב לאחסן במתקניו 3,000 חמגשיות קפואות עבור כל אחד מהאשכולות בהם זכה.

22.8.2 החמגשיות תהיינה בתוקף בכל זמן נתון. אחריות הזוכה לבצע ריענון ולוודא מלאי זמין, תקין ובתוקף בכל רגע נתון כאמור.

22.9 **תנאי מזג אויר קיצוניים** – כאשר ישנן התראות למזג אויר קיצוני כגון שלג ושיטפונות, יהיה על הזוכה להיערך מראש עם מלאי פרודוקטים של מספר ימים בהתאם להתראה, אשר ישמש להכנת מזון במקרה של קושי או היעדר גישה למטבחים בדגש על מטבחים באזור ירושלים, ש"י וצפון. כמו כן, באחריות הזוכה לדאוג לשינוע העובדים למטבחים בימים אלה.

### 23. סגירת חדרי אוכל ומטבחים

- 23.1 משטרת ישראל מחויבת להודיע לספק 14 ימים קלנדריים, קודם לסגירה המטבח מכל סיבה שהיא, למעט מקרים בהם מדובר בסגירת מטבח מסיבה בטיחותית כלשהי (מצב המבנה, בטיחות מזון, תקלת כשרות הדורשת הכשרה מחודשת במטבח וכיו"ב), אז ההודעה תהיה קצרה יותר, ויכולה להיות אף באופן מדי בהתאם לדחיפות הנדרשת.
- 23.2 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.
- 23.3 יובהר כי בעת סגירת מטבח/ חדר אוכל, כאשר לא מתקבל שירות מהספק, לא ישולם תשלום לספק.

### 24. בטיחות במטבחים

- 24.1 הזוכה מחויב לדאוג לשלומם ולבטיחותם של עובדיו להדריכם ולהתריע בגין הסכנות הקיימות במטבח.
- 24.2 הזוכה מתחייב להעמיד לרשות עובדיו את כל האמצעים וכלי העזר הנדרשים על פי דין או נוהג ו/או הזירות סבירה לשמירת בטיחותם ולחדשם במידת הצורך.
- 24.3 כל העבודה תבוצע ע"פ פקודת הבטיחות בעבודה ותקנותיה הרלוונטיים וכן חוק ארגון הפקוח על העבודה.
- 24.4 יש לערוך סיור לעובדים במטבח והכרות מיקום מפסק החשמל ראשי, ברז גז ראשי, עמדת מטפי כיבוי אש, יציאות חירום וכן השימוש בהם.
- 24.5 במסגרת הדרכות שהזוכה מחויב בהם יש להדגיש ולהדריך את העובדים כיצד לנהוג במקרה של שריפה, פציעה, מערך דיווח (פיקוד, מד"א, כיבוי אש וכו'), ניקיון נכון של מכשירי החשמל, תפעולם ותחזוקתם. אחריות הזוכה לתדרך את העובדים על הסיכונים העיקריים במטבח וכיצד להימנע מהם בין השאר ידונו הנושאים הבאים: חומרים כימיים ואמצעי המניעה, סכינים חדים, החלקה, חום יתר, הרמה נכונה של חומרי גלם וכלים, סיכונים חשמל, כיבוי אש וכל נושא אחר שיידרש.
- 24.6 על הזוכה לתעד ולשמור במטבחים טפסי חתימות העובדים על ביצוע ההדרכה וכן פירוט הנושאים שהועברו בהדרכה.
- 24.6.1 על הזוכה להתריע במדי, על כל מפגע בטיחותי לקי' האת"ל כגון מדפים לא מעוגנים, מנגנוני פתיחת מקרר לא תקינים, שקעי חשמל חשופים, מרצפות מחליקות וכיו"ב.

- 24.6.2 על הזוכה לצייד את עובדיו בציוד בטיחותי כנדרש כאמור בסעיף זה לעיל וכמפורט להלן:
- 24.6.2.1 מעיל-לכניסה לחדרי קירור והקפאה.
- 24.6.2.2 נעלי עבודה תקניות.
- 24.6.2.3 כפפות להגנה מפני חומרי ניקוי.
- 24.6.2.4 כפפות להגנה מפני חיתוך.
- 24.6.2.5 כפפות להגנה מפני חום.
- 24.6.3 אין ברשימה זו כדי למצות את האמצעים והאביזרים הבטיחותיים והם בבחינת דוגמאות מחייבות.
- 24.6.4 כל הציוד שיינתן הינו על חשבון הזוכה ובאחריותו, והוא רשאי לקחתו בסיום ההתקשרות.
- 24.6.5 כל חומרי הניקוי שיסופקו על ידי הזוכה, יהיו בעלי תוויות עם הוראות בטיחות, שימוש, תוקף ועזרה ראשונה.
- 24.6.6 הזוכה יחזיק תיק עזרה ראשונה תקני במטבח על חשבונו (כולל משחה לטיפול בכוויות). אין לאחסן את המשחה או כל תרופה אחרת במקרר בסמוך למזון.
- 24.6.7 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 במכוונות.
- 24.6.8 מעת לעת תערכנה ביקורות בנושא ע"י נאמני בטיחות מטעם משטרת ישראל.
- 24.6.9 באחריות הזוכה לווודא שכל עובדיו יעברו הדרכות בטיחות בהיקף שלא פחות מארבע פעמים בשנה והדרכה לא תפחת מ-8 שעות בשנה.

## 25. בטיחות מזון

- 25.1 על הזוכה להעסיק אחראי תברואה ובטיחות מזון המחזיק בתעודות מסמיכות, אשר יבצע הדרכות לעובדים בתחום תברואת מזון אחת לחצי שנה. הדרכות בנושא זה אשר יתקיימו ע"י מנהלי האזורים לא יחשבו הדרכות קבילות.
- 25.2 על הזוכה להגיש חוברת מפרט טכני של כל מוצרי מזון בשריים, דגים ומוצרים מוכנים קפואים הנרכשים והמנופקים למטבחים מבשלים ומחממים. מוצרי המזון ינופקו מספקי מזון מאושרים בחוברת יפורטו דרישות המיקרוביולוגיות, רכיבים וסימון תזונתי.
- 25.3 משטרת ישראל עורכת ביקורות תברואה ובדיקות מיקרוביולוגיות של מזון במטבחים המבשלים, המרכזיים, במטבחי הקצה ובמטבחים המחממים במועד שיקבע ע"י המשטרה, אם באמצעות אנשיה ממערך המזון ומערך הרפואה במטא"ר ו/או ע"י גורמי הרפואה והלוגיסטיקה במחוז הרלוונטי, או באמצעות זכיינים מתמחים חיצוניים. הבדיקות יערכו במטבחי המשטרה ובמטבח זוכה.
- 25.4 בין הנושאים אשר נבדקים בבקרה:
- 25.4.1 אספקת ציוד הגשה בשרי, חלבי, חגיגי – בכמות ובאיכות הנדרשים.
- 25.4.2 אספקת חומרי ניקוי בכמות, באיכות וכן בסימון ובתקנים הנדרשים.
- 25.4.3 הצבת כוח אדם מספק בכמות ובאיכות.

- 25.4.4 בחינת רמת השירות – שביעות רצון, זמינות מזון, ניקיון, אדיבות, משך זמן המתנה בתור.
- 25.4.5 הופעת עובדים ובריאותם.
- 25.4.6 עמידה בתנאי בטחון שדה.
- 25.4.7 איכות הפרודוקטים המיועדים לבישול עבור משטרת ישראל.
- 25.4.8 איכות המנה – שילוב של צבעים, מגוון, תכנון תפריטים, טעם ותיבול, טמפרטורת המזון, יצירתיות ומזון בריאות.
- 25.4.9 ניקיון ותפעול המטבח מההיבט התברואתי, אופן אחסון, סדר, ניקיון, תחזוקה, המצאות פגי תוקף.
- 25.4.10 אחזקת ותחזוקת הציוד המשטרתית.
- 25.4.11 רמת הכשרות ושמירה על כללי הכשרות במטבחי משטרת ישראל ובמטבחי הזוכה.
- 25.4.12 המצאות פריטי בטיחות, הדרכות לעובדים, שימוש בציוד בטיחות אישי ומודעות העובדים לנושא.
- 25.4.13 יכולת מענה לבעיות שמתעוררות.
- 25.4.14 מנות בריאות ומודעות לנושא תפריט בריא.
- 25.4.15 שינוע מזון באמצעים ובתנאים הנדרשים, בליווי של תעודות משלוח.
- 25.4.16 הערכות לאספקת מנות בחירום
- 25.4.17 כל נושא שבתכולת מכרז זה או נושאים אחרים, אשר תמצא לנכון משטרת ישראל לבדוק.
- 25.5 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.
- 25.6 על הזוכה להעביר התייחסות לבקרה תוך 10 ימים קלנדריים מרגע קבלתה.
- 25.7 במקרה של המצאות חידק פתוגני ו/או תחלואה מדווחת תידרש התייחסות ודו"ח פעולות מתקנות כבר ביום ההודעה על הממצא.
- 25.8 למשטרה הזכות לנקוט בסנקציות בהתאם לאפיון ועד כדי הבאה לסיום החוזה.
- 25.9 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.
- 25.10 **במהלך ההתקשרות יעביר מדור מזון בקשות בכתב, להתייחסות הזוכה, בנושאי תפעול וכיו"ב. באחריות הזוכה להעביר התייחסות בכתב לכל פנייה וזאת תוך 7 ימים קלנדריים.**

## 26. כשרות, שמירת שבת ומועדי ישראל

### 26.1 כללי:

- 26.1.1 כל כללי הכשרות בהנחיית הרבנות המשטרתית יוחלו על כל המטבחים האזרחיים והמשטרתיים, זכייני המשנה וכלל המזון המיועד למשטרת ישראל כפי המופיע במפרט זה.
- 26.1.2 כל סתירה בין הכללים המותווים במפרט זה לבין הגוף המשגיח במטבח האזרחי - המחמיר קובע.

- 26.1.3 ככלל, הזוכה כפוף במטבחים המשטרתיים לדרישות הכשרות של הרבנות אשר יועברו באמצעות הרב המחוזי ו/או מדור כשרות רבנות ואשר מופיעים בקיצור נוהל כשרות אשר נמצא אצל משגיח הכשרות בצורה מפורטת.
- 26.1.4 הצבת משגיחי כשרות במטבחים תעשה ע"י משטרת ישראל או זכיון מטעמה ועל חשבונה.
- 26.1.5 חובת שמירת הכשרות ושמירת השבת והחג במטבחים המרכזיים, המחממים, מטבחי הקצה וחדרי האוכל חלה על הזוכה לרבות: קבלני המשנה, שולחיו, עובדיו ובכלל זה על עובדי המטבחים המבשלים, המחממים ועובדי חדרי האוכל כמקובל במשטרת ישראל.
- 26.1.6 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 מביניהם.
- 26.1.7 ככל ויוזמנו ספקי משנה באמצעות הזוכה להפעלת ה"פוד טראק", ההפעלה תהיה תלויה בהצגת כשרות המאושרת על ידי הרבנות הראשית לישראל, כולל אישור יומי ובתנאי שיהיה בשר חלק, ירק עלי מפוקח ושטוף ובישול ישראל.
- 26.1.8 כל הכנות המזון והטיפול במזון ובכלים בנושאי כשרות כגון ניפוי קמח, מיון קטניות וכו', יעשו ע"י משגיח הכשרות אשר יועסק ע"י משטרת ישראל או זכיון מטעמה.
- 26.1.9 במטבחים מחממים ו/או משדרגים, כלל מוצרי הקטניות, הדגנים וקמח יהיו באריזת ואקום בחזקת נקי מחרקים בכשרות מהודרת.
- 26.1.10 אין להעסיק את משגיח הכשרות כעובד נוסף מטעם הזכיון.
- 26.1.11 כלל הפרודוקטים ומוצרי המזון המסופקים למשטרה לרבות לחם ומוצרי מאפה, מוצרי חלב, פירות וירקות, ירק עלי, עופות ודגים ופרודוקטים נוספים יהיו בכשרות מהדרין, הן במתקני המשטרה והן במטבחי הזכיון.
- 26.1.12 כלל המוצרים המכילים בשר בקר וצאן יהיו בכשרות חלק הרבנות הראשית לישראל.
- 26.1.13 חל איסור מוחלט של הכנסת מוצרים ו/או מצרכים למעט אלה שיאושרו על ידי המשטרה באישור הרבנות המשטרתיית. גם לא של עובדי המקום וגם לא באופן זמני.
- 26.1.14 אין להכניס מוצרים ללא סימון כשרות על המוצר, כולל מוצרים לצריכה אישית כדוגמת מלח ופלפל אישי.
- 26.1.15 חל איסור מוחלט להכניס ולהשתמש בכלים פרטיים במטבח וחדרי האוכל לרבות מנגל, כמו כן אין להכניס כלים ללא עדכון משגיח הכשרות.
- 26.1.16 כל הכלים החדשים שיוכנסו לשימוש יעברו טבילה ע"פ הנחיות הרבנות. על הזכיון להמציא אישור על טבילת הכלים מגוף כשרות המפקח עליו.
- 26.1.17 בכל זמן פעילות המטבח ימצא לפחות עובד יהודי אחד במטבח. הדלקת האש, התנורים, הפלאנצ'ה וכל מקור חום אחר, תבוצע ע"י עובד יהודי בלבד כולל

- במטבחים משדרגים ומחממים. בנוסף, הכנסת האוכל לתנורים והנחת האוכל על מקור חום תבצע על ידי עובד יהודי.
- 26.1.18 נציגי הרבנות המשטרית רשאים לערוך ביקורות בכל עת וללא תיאום מראש בנושא כשרות, ויש להיענות לדרישותיהם באופן מיידי.
- 26.1.19 במקרה של הפרת נהלי הכשרות, רבנות המשטרה שומרת לעצמה את הזכות לסגור את המטבח באופן מדי ו/או לבצע הכשרה מחדשת למטבח.
- 26.1.20 הזוכה יבצע תדרוך מתועד של כל עובדי המטבח אחת לשנה לפחות, בענייני הכשרות והבטחת קיום דרישות הכשרות על ידם, שמירה קפדנית על איסור בישול והכנתו בשבתות וחגים.
- 26.1.21 תכני ההדרכה של העובדים בנושאי כשרות יועברו אל רבנות משטרת ישראל לאישורה לפחות 7 ימים קלנדריים טרם ביצוע ההדרכה.
- 26.1.22 הזוכה מתחייב לדאוג להשתתפות עובדיו בהדרכות שיבוצעו ע"י הרבנות, לפי דרישת הרבנות.
- 26.2 הפרדה בשר, חלב ודגים**
- 26.2.1 במטבחים שהוגדרו כשריים אין להכניס מוצרי חלב כלל.
- 26.2.2 לא ניתן להשתמש במטבח בשרי לפריסה ו/או הכנה לאירוע או כיבוד בו מוגש חלבי.
- 26.2.3 יש לבצע הפרדה מוחלטת בין בשרי לחלבי בכל מתחם המטבח וחדר האוכל, כולל חדרי בישול, ציוד, מיכון מטבחי, כלים, קירור, הפשרה, אחסנה, שטיפה והגשה.
- 26.2.4 באחריות הזוכה לבצע צביעה ו/או סימון בולט של כלים בשריים וכלים חלביים ע"י מדבקות שאינן יורדות בחום ובכלל זה סימון כלי ההגשה. המדבקות והצבע יסופקו ע"י הזוכה.
- 26.2.5 לא יהיו כלים בצבעם ו/או בצורתם לבשרי וחלבי יחד, אלא אם כן יסומן כל כלי בנפרד כחול לחלבי ואדום לבשרי, לרבות קנקני שתיה, כלי הגשה וכלי אכילה.
- 26.2.6 בחירת ואפיון סט כלים חדש יעשה בשיתוף ואישור רבנות המשטרה.
- 26.2.7 כלי אכילה כגון צלחות יהיו מאופיינים בגווני כחול לחלבי וגווני אדום לבשרי, בכל מקרה לא יהיו אפיונים שונים בין התחנות.
- 26.2.8 גסטרונומים לארוחת ערב חלבית יסומנו בנוסף ע"י חור אחד.
- 26.2.9 סכו"ם (סכינים, כפות, מזלגות וכפיות) בשרי יהיה ללא חירור וסכו"ם חלבי יהיה עם חירור בידית.
- 26.2.10 אין להשתמש בכלים בצבע או גוון כחול לשימוש בשרי, כמו כן אין להשתמש בכלים בצבע או גוון אדום לשימוש חלבי.
- 26.2.11 ביחידות בהן לא משתמשים במגשים לסועד ומוגשות ארוחות חלביות, חובה להגדיר מפה נפרדת לארוחה החלבית.
- 26.2.12 יש להגדיר סט תבלינים נפרד לבישול החלבי ולחדרי האוכל בארוחה חלבית.
- 26.2.13 אין לבצע פעילות במטבח החלבי בזמן פעילות המטבח הבשרי ולהיפך.
- 26.2.14 אין להשתמש במזון שנשאר מארוחה בשרית לטובת ארוחה חלבית ולהיפך.
- 26.2.15 חל איסור בישול, אפייה וחימום חלבי או הגשת מזון חלבי חם במתקני המשטרה, כלל המזון החם בארוחה חלבית יהיה על פרווה בלבד, למעט אישורים מיוחדים

בהם מתקיימים תנאים מתאימים ע"פ החלטה ואישור הרב הראשי למשטרת ישראל.

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

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

26.2.18 יש לבצע הפרדה בין דגים לבשר בבישול, אפייה וטיגון. במידה ומאוחסנים יחד בארון חימום חובה לכסות את התבניות בנייר כסף. כמו כן, יש לשנע דגים בטרמופורט נפרד מבשר ועוף.

26.2.19 אין לטגן דגים ומוצרים המכילים דג בשמן בשרי.

26.2.20 יש להימנע מלטגן מוצרים פרווה בשמן בשרי, אם נעשה כך יש לסמן במקום בולט בחדר האוכל כי הפריט בשרי.

### 26.3 הטיפול במזון

#### 26.3.1 ירקות ופירות וביצים

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

26.3.1.2 ירקות עלים כגון עשבי תיבול, פטרוזיליה, כוסברה, סלרי, חסה וכרוב, יהיו ברמת כשרות מהדרין ללא חשש תולעים וחרקים.

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

26.3.1.4 השימוש בברוקולי, כרובית, כרוב ניצנים, קלחי תירס, עלי גפן, תותים, ארטשוק, אספרגוס ותרד יהיה אך ורק מגידול מיוחד ללא חרקים ובכשרות מהודרת.

26.3.1.5 אין להשתמש בפטריות בתפוזות.

26.3.1.6 חל איסור מוחלט להשתמש בתאנים, פטל, פירות יער, חרובים, פול יבש, מקלות קינמון, חלקי פנים (כגון כבד ולבבות) ובשר שאינו מוכשר במטבחי משטרת ישראל.

26.3.1.7 יש להוריד את הראש של הגמבות והפלפל.

26.3.1.8 חל איסור לשבור ביצים ישירות למחבת או לסיר, יש לשוברן לכוס לפני השימוש ולשלול הימצאות דם, במידה ונמצא דם בביצה יש לזרוקה.

#### 26.3.2 קמח וסולת

26.3.2.1 יש לנפות קמח בנפה תקינה שתסופק על ידי הזוכה על פי הנחיות של הרבנות המשטרתית, לא פחות מצפיפות 60 מ"ש בשימוש מעל 5 ק"ג יש להשתמש בנפה חשמלית.

26.3.2.2 סולת יש לשטוח ואם נמצאו קשרים או עיפוש, אין להשתמש בה.

26.3.2.3 יש להפריש חלה מן העיסה – כדין.

#### 26.3.3 תבלינים

- 26.3.3.1 יש לנפות ו/או לברור תבלינים קודם השימוש בהם. במידה ונתגלו תולעים אין להשתמש בהם.
- 26.3.3.2 שימוש בין לבישול רק בין המוגדר מבושל ובכשרות מהודרת.
- 26.3.3.3 יש ליעד סט תבלינים נפרד לבישול לארוחה חלבית.
- 26.3.3.4 אין להשתמש באבקת מרק בשרית.
- 26.3.4 קטניות ואורז**
- 26.3.4.1 אריזת קטניות שיימצאו בה ע"י המשגיח מעל 2 חרקים תיפסל והזוכה לא יעשה בה שימוש ויחזיר אותה לספק הפרודוקטים.
- 26.3.4.2 במטבחים מחממים ו/או משדרגים כלל מוצרי הקטניות, הדגנים וקמח יהיו באריזת ואקום בחזקת נקי מחרקים בכשרות מהודרת.
- 26.3.5 מוצרי חלב**
- 26.3.5.1 כלל מוצרי החלב יהיו בכשרות מהדרין.
- 26.3.5.2 מוצרי החלב לא יכללו חומרי גלם מחליבת שבת ו/או חליבת נוכרים (מתנדבים, פועלים זרים וכו') ו/או אבקת חלב נוכרי.
- 26.4 מטבח מרכזי של הזוכה**
- 26.4.1 על הזוכה להימצא תחת פיקוח כשרותי של גוף מאושר לפי חוק ההונאה בכשרות. דרישות הכשרות במפעל היצרן ובמטבחים תפעוליים לפי נוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל ונוהלי רבנות משטרת ישראל כפי המופיע במפרט זה, המחמיר מביניהם.
- 26.4.2 כמות משגיחי כשרות כנדרש עפ"י מפתחות תקינה של רבנות משטרת ישראל.
- 26.4.3 במטבח מרכזי של הזוכה המבשל מעל 4,000 מנות מידי יום, נדרש קטניות בחזקת מבוררות או לחלופין תקן נוסף לברירת אורז, קטניות וניפוי קמח.
- 26.4.4 מקומות מהם נרכש המזון חייבים להיות בפיקוח כשרותי של גוף מאושר לפי חוק איסור הונאה בכשרות. דרישות הכשרות לפי נוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל והוראות רבנות משטרת ישראל, המחמיר מביניהם.
- 26.4.5 מקורות האספקה של בשר ומוצריו, עופות ודגים מחייבים אישור מראש ע"י הרבנות המשטרתית בין היתר בדרישות של בודק סכינים כל 10 דקות.
- 26.4.6 הבשר שיגיע למתקני משטרת ישראל יהיה חלק הרבנות הראשית לישראל, מוכשר ומומלח כדין.
- 26.4.7 ירקות עלים כגון עשבי תיבול, פטרוזיליה, כוסברה, סלרי, כרוב, חסה ועוד יהיו ברמת כשרות מהדרין ללא חשש תולעים וחרקים. כמו כן, ברוקולי, כרובית, תרד, קלחי תירס, כרוב ניצנים וכד' יהיו מגידול מיוחד ללא חרקים ובכשרות מהודרת.
- 26.4.8 הבישול יהיה בישול ישראל לחומרא.
- 26.4.9 כל פריט יהיה עם סימון כשרות כולל מוצר לצריכה אישית כדוגמת מלח ופלפל, כמו כן בפסח חייב להיות מצוין שהוא "כשר לפסח".
- 26.4.10 המתקן יוכשר לספק מזון גם במהלך חג הפסח. לפי הוראות ופקודות רבנות משטרת ישראל ונוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל ודרישת כשרות לפסח המופיעים במפרט זה - המחמיר מביניהם.

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

## 26.5 שבת ומועדים

- 26.5.1 במידה ותידרש אספקת מזון לצריכת שבת, לא יבוצעו כל הפעולות שיש בהן משום חילול שבת, לפי הוראות רבנות המשטרה.
- 26.5.2 כל ההכנות והבישולים ייעשו בערבי שבתות ובערבי חגים ובהתאם להוראות רבנות המשטרה.
- 26.5.3 מזון המוגש חם יישמר בארון חימום או מתקן אחר עם התקן שבת ממכון המאושר ע"י רבנות המשטרה שהודלק והוכן מלפני כניסת השבת.
- 26.5.4 אין להדליק, לשנות או לכבות את המיכון החשמלי במהלך השבת.
- 26.5.5 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.
- 26.5.6 ככלל יש איסור לשנע מזון בשבת וחג למעט מקרים חריגים שיאושרו ע"י רבנות משטרת ישראל.
- 26.5.7 שטיפת כלים ו/או הדחתם בשבת תעשה רק לצורך שבת. חל איסור מוחלט להשתמש במדיח כלים בשבת.
- 26.5.8 בחגי ישראל יספק הזוכה מאכלים המסמלים את החגים כמפורט בטבלת תוספות ייחודיות בחגים וזאת מבלי לגרוע מתנאי הכשרות כמופיע במפרט זה.

## 26.6 פסח

- 26.6.1 ככלל, אחריות הזוכה לבצע את כל האמור בפקודת פסח ונספחיה שתופץ על ידי רבנות המשטרה כחודש וחצי לפני חג הפסח.
- 26.6.2 המתקן יוכשר לספק מזון גם במהלך חג הפסח לפי הוראות ונוהל כשרות שיפורסם ע"י הרבנות הראשית לישראל, פקודת פסח של רבנות המשטרה ודרישת כשרות לפסח המופיעים במפרט זה - המחמיר מבניהם.
- 26.6.3 כלל המזון בפסח יהיה כשר לפסח מכיל קטניות. ככל וידרשו מנות כשר לפסח ללא חשש קטניות, על הזוכה לספק חמגשיות כשלי"פ ללא חשש קטניות במחיר ארוחת צהריים רגילה. הודעה על כמות החמגשיות הנדרשת תועבר לזוכה לפחות 14 ימים קלנדריים לפני חג הפסח.
- 26.6.4 כלל המוצרים יהיו בכשרות לפסח. כמו כן, אין להכניס מוצרים ללא סימון כשרות על המוצר, כולל מוצרים לצריכה אישית כדוגמת מלח ופלפל אישי.
- 26.6.5 כלל הקטניות והאורז בפסח יהיו בוואקום בכשרות מהודרת לפסח או לחילופין יגיעו לאחר ברירה במטבחי הזכיין (ולא במתקני המשטרה) ג' פעמים, חתום על ידי משגיח הזוכה.
- 26.6.6 בחג הפסח לא יבוצעו כל פעולות ולא ייעשה שימוש בכל חומר/ציוד שיש בהם משום גרימת חמץ, לפי הוראות רבנות המשטרה ובהתאם לפקודת פסח.
- 26.6.7 לאור העובדה כי לא ניתן להכשיר גסטרונומים לפסח יש לספק גסטרונומים מיועדים לפסח, ככל שהזוכה ישתמש בגסטרונומים חד פעמיים באחריותו לספק גסטרונומים יעודים לחג הפסח לצורך שינוע המזון.

- 26.6.8 סמוך לחג הפסח תבוצע במטבח, חדר האוכל, במחסנים ובאמצעי השינוע הכשרה לפסח בהנחיית נציגי הרב המשטרתי ובאחריות הזוכה.
- 26.6.9 חומרי הניקוי שישמשו להכנות לקראת חג הפסח ובמהלכו יהיו כשרים לפסח.
- 26.6.10 באחריות הזוכה להכשיר או לרכוש כלים הן הנמצאים בחדר האוכל והן הנמצאים במטבח והכל בהתאם לפקודת מבצע פסח המפורסמת ע"י רבנות המשטרה.
- 26.6.11 בעת הכשרת המטבחים לחג הפסח יעמיד הזוכה עובדים שיכינו, ינקו ויכשירו את מבנה המטבח הציוד והכלים. העובדים המכשירים יאושרו ע"י רבנות המשטרה, העסקת העובדים תהא על חשבון הזוכה בסך 400-350 ש"ח למטבח לכל מבצע הכשרה ובהתאם לכמות והצורך הנדרש בפקודת פסח שתפורסם ע"י רבנות המשטרה. מפתח מבצעי ההכשרה לכל מטבח יקבע על ידי רבנות המשטרה.
- 26.6.12 ההליך הסופי של הכנת המטבחים להכשרה תעשה יום לפני יום ההכשרה שיקבע על ידי רבנות המשטרה.
- 26.6.13 מנהל האזור הנוגע יחתום לפני תחילת ההכשרה כי המטבחים שתחת אחריותו מוכנים להכשרה ועומדים בכלל דרישות רבנות המשטרה.
- 26.6.14 לפני ההכשרה יש להשבית את המטבח מפעילות ל 24 שעות. ועל כן, המטבח לא יהיה פעיל כלל למשך יומיים, ביום ההשבתה ולמחרתו ביום ההכשרה, וכל זאת עד לסיום ההכשרה בפועל.
- 26.6.15 באחריות הזוכה ניפוק כלל ציוד ההכשרה כולל בלוני גז, מבערים ("כלב גז"), ווסת מתאים בין הבלון לכלב הגז, דוד הכשרה, סיר למים קרים, סינרים, צבת, כפפות, מברשת פלדה, שפכטל וכ"ו וזאת לצורכי ביצוע ההכשרות.
- 26.6.16 בלוני הגז והמבערים יהיו מתאימים לדרישות הרבנות בכך שניתן יהיה להכניסם למטבח לפי הנחיות הבטיחות ומאידך יהיו ברמת חום המגיעה לליבון קל כפי הנדרש בהלכה (כגון בלוני גז 5 ק"ג, מבער בעל ראש אחד כדוגמת מבער רבנות בצה"ל או כל מענה אחר המגיע לליבון קל בפרק זמן של עד 5 שניות לנקודה).**
- 26.6.17 באחריות הזוכה לוודא אחריות כוללת לתקינות ציוד ההכשרה, עמידה בתקני בטיחות, תדרוך מבצעי ההכשרה, תפעול, ביטוח, וכל הנדרש לצורך ביצוע ההכשרה בפועל כהלכה.
- 26.6.18 באחריות הזוכה לנפק מדבקות עם הכיתוב "נבדק – כשר לפסח" עבור כלל הפרודוקטים שנמצאים במטבחים כדי לוודא שכולם נבדקו ונמצאו כשרים לפסח.
- 26.6.19 הזכיין יאסוף את כל מוצרי החמץ ממטבחי משטרת ישראל לפני חג הפסח. במקרים חריגים ובאישור מדור כשרות ניתן לייעד מחסן למוצרי חמץ שיוחלף בו הצילינדר והמפתחות יהיו בידי רמת"ל/ מפקח הסעדה בלבד.
- 26.6.20 הזוכה יספק, סכיני חיתוך וקרשי חיתוך על פי ייעוד ההכנה (בשרי/חלבי/פרווה) למטבחים מבשלים ומחממים גם לתקופת חג הפסח

בלבד, וכן כל כלי שלא ניתן להכשירו על פי הנחית רבנות המשטרה כגון כלי פלסטיק עם חריצים יש להביא במקומו כלי חדש ו/או כשר לפסח.

26.6.21 מיכון מטבחי שאינו ניתן להכשרה בפסח כגון פלנצ'ה, אין להשתמש בו במהלך חג הפסח ויש לאפסנו בחדר כלי החמץ.

26.6.22 הזוכה יספק קערות ליל הסדר הכוללות, מצות שמורות עבודת יד, יין תירוש, חרוסת, חסה (מרור), חתיכת עוף (זרוע), ביצה, כרפס, מי מלח, הגדות, כיפות וכלים מכובדים לשולחן הסדר. הכמות תהיה מספקת לכלל המשתתפים לפי מפתח של מצה שמורה שלמה עבודת יד, חצי בקבוק יין 31 עלי חסה לסועד.

26.6.23 הזוכה יספק בנוסף 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 - מצות שמורות עבודת יד, יין תירוש, חרוסת, מלפפון חמוץ, עוגיות, הגדות, כיפות, גביעים וכלים חד פעמיים כמפורט לעיל. מדור מזון יעדכן את הזוכה בצפי כמות המנות הנדרשת, כשבוע לפני החג. יש לציין כי הזוכה במכרז, יספק מצה שמורה עבודת יד בליל הסדר, בכמות אשר תספיק לכלל הסועדים.

#### 26.7 אספקת כלים חד פעמי, כלים לאירועים וחומרי ניקוי

26.7.1 בהשכרת כלים לאירועים, ימציא הזכיין אישור כשרות מגוף כשרות מאושר על ידי הרבנות הראשית לישראל.

26.7.2 כלים חד פעמיים וחומרי ניקוי הבאים במגע עם מזון יהיו כשרים בהשגחת רבנות מוסמכת ע"י רבנות ישראל.

26.7.3 כל פריט הנרכש לפסח חייב להיות מצוין שהוא "כשר לפסח" כולל פריטים המיועדים לשימוש אישי לטובת שוטרים אשר אוכלים כש"פ ללא חשש קטניות ינופקו מוצרים אשר יצוין עליהם "כש"פ ללא חשש קטניות".

26.7.4 לכל תעודות המשלוח תתלווה חתימה של רב/משגיח הכשרות במתקן הייצור המאושר על ידי גוף כשרות המאושר ע"י הרבנות הראשית לישראל.

#### 26.8 שנת שמיטה

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

26.8.2 יש לנהוג ע"פ ההנחיות שיצאו ע"י רבנות משטרת ישראל בכל הנוגע לשנת שמיטה.

26.8.3 חל איסור על שימוש באוצר בית דין בשנת שמיטה.

26.8.4 לפני ואחרי שנת השמיטה יש לחזור לשימוש בפירות וירקות וחומרי גלם מהדרין בלבד.

#### 26.9 תפעול מטבחים הפועלים בכשרות מהודרת

26.9.1 במטבח המוגדר כמטבח בכשרות מהודרת, על הזוכה לעמוד בתנאים העקרוניים

(מבלי לגרוע מנוהל הכשרות הקיים) כדלהלן:

- 26.9.2 חומרי גלם :**
- 26.9.2.1 כלל חומרי הגלם, הלחם והמאפים, הפירות והירקות, ירק עלי, הבשר והעופות יהיו בכשרות בד"צ העדה החרדית /לנדא/ רובין.
- 26.9.2.2 כלל המסעדות, נותני שירותי מזון, רכש חוץ ואירועים בתוך הבסיסים ומחוצה להם יהיו בכשרות בד"צ העדה החרדית /לנדא/ רובין.
- 26.9.2.3 גם בשנת שמיטה ופסח כלל המזון יהיה בכשרות בד"צ העדה החרדית/ לנדא/ רובין.

- 26.9.3 תשתיות :**
- 26.9.3.1 נפה 60 מש חשמלית.
- 26.9.3.2 הפרדה מוחלטת כולל נעילה בין אזור בישול בשרי לאזור בישול המיועד לארוחה חלבית.
- 26.9.3.3 ציפסר נפרד לטיגון ירקות ומחיצה בינו לבין ציפסר בשר.
- 26.9.3.4 אפשרות נעילה ומנעולים לכלל כפתורי המיכון החשמלי בשבתות וימים טובים.
- 26.9.3.5 כלל התקני השבת יהיו באישור לשימוש בשבת עם אישור מהמכון הטכנולוגי להלכה או מקבילו.

- 26.9.4 נהלים וכח אדם :**
- 26.9.4.1 יש להכשיר את המקום לפני הפיכתו לגלאט.
- 26.9.4.2 הבישול יהיה בישול ישראל על פי שיטת השולחן ערוך. קרי, עובדים יהודים באזורי הבישול.
- 26.9.4.3 הנהלים במטבח יהיו בהתאמה לנהלי בד"צ העדה החרדית.
- 26.9.4.4 נדרש משגיח צמוד לאורך כל פעילות המטבח לרבות ימי שישי.
- 26.9.4.5 קבלת סחורה רק על ידי משגיח.
- 26.9.4.6 מפתחות מקפיא הבשר יהיו רק אצל המשגיח.
- 26.9.4.7 הפרדה מוחלטת בין פחמימות פרווה לבשר ודגים בקומביסטימר.
- 26.9.4.8 הפרדה מוחלטת בין בשר לדגים בקומביסטימר.
- 26.9.4.9 בפסח – ללא חשש קטניות וללא חשש שרוייה, כלל הכלים יהיו חדשים וייעודים לפסח וביצוע ההכשרה יהיה בהתאם לנהלי בד"צ העדה החרדית.
- 26.9.5 לפני הפיכת המטבח לגלאט מהדרין (כשרות מהודרת) יש לקבל אישור ממדור כשרות כי המקום עומד בדרישות הני"ל.
- 26.9.6 בנוסף, הביצוע יהיה בהדרכה וליווי צמוד של מדור כשרות לאורך כל התהליך.

## **26. חלוקת עודפי מזון לעמותות**

- 26.1 במטבחים בהם שיטת ההסעדה הנה מטבחים מבשלים או מחממים בהם חומרי הגלם אינם של משטרת ישראל אלא של חברת ההסעדה, רשאית חברת ההסעדה אך לא חייבת לנפק מזון לעמותות מאושרות אשר רשומות אצל רשם העמותות.
- 26.2 האחריות על טיב המזון שיוספק על ידי חברת ההסעדה לעמותות, אחסונו, שינועו וחלוקתו מוטלת על חברת ההסעדה ו/או על העמותות כפי שיוסכם ביניהם.

- 26.3 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.
- 26.4 למען הסר ספק- לא יינתן אישור לחברת ההסעדה לנפק עודפי מזון, קודם להעברת כתבי ההתחייבות החתומים למדור מזון והעתק לרמת"ל התחנה.
- 26.5 למדור מזון סמכות לבטל האישור שניתן לחברת ההסעדה במקרה של הפרת תנאי מתנאי ההתחייבות ע"י חברת ההסעדה או העמותה ו/או פגיעה בתדמית המשטרה עקב פעילותן.

## 27. סקרי שביעות רצון

- 27.1 משטרת ישראל תבצע סקרי שביעות רצון באופן מדגמי בהם תבחן את שביעות רצון הסועדים מהתפעול והמוצר הסופי.
- 27.2 הפרמטרים שיבדקו אשר באחריות הזוכה הינם, בין היתר: 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.
- 27.3 הסקר יבוצע על ידי משטרת ישראל ויכלול לפחות 20% ממספר הסועדים הממוצע של כל מטבח ומטבח או לחילופין 20 שאלונים בהתאם לגודל התחנה. הסקר יועבר לסועדים אשר נוהגים לסעוד במטבח זה בתדירות קבועה.
- 27.4 הזוכה יהיה רשאי לקבל את תוצאות הסקר שנעשה על ידי המשטרה לעיון וניתוח שלו.
- 27.5 מדור מזון בשיתוף נציגי השטח יהיו רשאים לבצע עדכונים או לשנות את טופס שביעות הרצון המופיע בנספח ו' "שאלון שביעות רצון מהארוחות המוגשות בחדרי האוכל המשטרתיים".

**נספח התחייבות לטיב המוצרים**

הזוכה נדרש לספק את המוצרים באיכות גבוהה ולפי הדרישות שלהלן.

1. **דרישות כלליות עבור כל המוצרים:**
  - 1.1 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות חומרי הדברה, נוכחות מתכות כבדות, מיקוטוקסינים, אפלוטוקסינים ודיאוקסינים.
  - 1.2 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות לנוכחות חומרים כימיים שונים או נדיפים לפי העניין (לדוגמה: מלמין, PAH ועוד).
  - 1.3 חומרי האריזה יעמדו בדרישות התקן הישראלי המחייב, לדוגמה ת"י 5113 חומרי פלסטיק ומוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות.
  - 1.4 סימון המזון יהיה לפי תקן ישראלי 1145 ותקנות סימון תזונתי וכן כל דרישת סימון אחרת על פי דין. הן על גבי האריזה החיצונית והן על גבי האריזה המשנית.
  - 1.5 סימון מזון יהיה על פי צו הגנת הצרכן 1998.
  - 1.6 על גבי כל אריזה חיצונית יסומן בנוסף משקל הכולל ומספר היחידות באריזה.
  - 1.7 המשקל והתכולה יעמדו בדרישות ת"י 1059 ות"י 1118 או על פי התקן הקיים למוצר.
2. **כשרות:**
  - המוצרים יעמדו בדרישות הרבנות הראשית למהדרין ויהיו בעלי תעודת כשרות כדין.
    - 2.1 **בשר, דגים, עופות, חלב, מוצרי מכולת:**
      - 2.1.1 כל המוצרים הללו נדרשים לעמוד תחת פיקוח כשרות מהדרין ובשר חלק.
      - 2.1.2 מוצרי מזון מיובאים נדרשים להיות באישור הרבנות הראשית לישראל בנוסף לכשרות מחו"ל.
      - 2.1.3 מוצרי חלב יהיו בהכשר רבנות מהדרין (ללא חלב נוכרי וללא אבקת חלב נוכרי).
    - 2.2 **ירקות ופירות:**
      - 2.2.1 מוצרים המוגדרים כירקות נדרשים לעמוד תחת פיקוח כשרות רבנות מהדרין.
      - 2.2.2 מוצרי ירקות עליים נדרשים לכשרות ללא חשש תולעים וחרקים בהשגחת בדי"צ.
      - 2.2.3 בשנת השמיטה כל הירקות והפירות יהיו בהכשר – היתר מכירה.
      - 2.2.4 כל רכיבי המוצרים יעמדו בדרישות כל דין, תקן ישראלי הינו תקן מחייב לכל מוצר ורכיביו.
    - 2.3 הנחיות משרד הבריאות, השירותים הווטרינריים והגנת הצומח במשרד החקלאות הינן מחייבות לכל ענין ודבר.
    - 2.4 סימון תאריך תפוגה ובנוסף, קוד אצווה או תאריך ייצור על כל יחידת אריזה חיצונית ופנימית.
    - 2.5 לא ימצאו במוצר חיידקים פתוגנים או רעלנים שלהם.
    - 2.6 לכל מוצר יהיה ריח ומרקם אופייני וכן לא יהיו עדויות לסימני קלקול או ריקבון.
    - 2.7 לא יראו או ימצאו במוצרים סימני עובש.
    - 2.8 המוצרים יעמדו בכל הנחיות משרד הבריאות, השירותים הווטרינריים והגנת הצומח במשרד החקלאות. הנחיות אלו מחייבות לכל דבר.

- 2.9 סימון תזונתי על גבי האריזה : הסימון יכלול לכל הפחות את המידע להלן :
- 2.9.1 שם המוצר ;
  - 2.9.2 תכולה (משקל) ;
  - 2.9.3 רכיבים ;
  - 2.9.4 סימון תזונתי ;
  - 2.9.5 תאריך יצור ;
  - 2.9.6 תאריך תפוגה ;
  - 2.9.7 הוראות אחסנה, הובלה ושימוש ;
  - 2.9.8 כשרות ו/או כשרות לפסח ;
  - 2.9.9 שם יצרן/יבואן וכתובתו ;
  - 2.9.10 אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגניים (במידת הצורך);(הערה : רשימת האלרגניים תכלול : גלוטן, חלב ומוצרי, סויה ומוצריה, אגוזים לסוגיהם, בוטנים לסוגיהם, ביצים ומוצריהם, דגים ומוצריהם, שומשום, חרדל ומוצרי, סלרי, ביסולפיט (2SO), תורמוס).
3. דרישות עבור מוצרי בע"ד – בשר, עופות ודגים :
- 3.1 מוצרי בשר ועוף טחונים יהיו בהתאם לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון, בשר טחון חי מתובל)- תשל"ו 1975.
  - 3.2 הסמכה לתקן ISO 9001: 2008 וקיום מערכת בטיחות מזון בהתאם ל: ISO 22000 ו/או HACCP ו/או BRC ההסמכה תהיה בתוקף ותבוצע ע"י גוף בעל התעדה בתחום התקן
  - 3.3 מוצרי בשר קפוא יהיו בהתאם לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר קפוא)- תשי"ט 1959
  - 3.4 למוצרים מהחי עמידה בדרישות הפיקוח הווטרינרי ואישור על העסקת וטרינר.
  - 3.5 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות תרופות במוצרים מהחי (לפי MRL מעודכן).
  - 3.6 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת כיול, רשם טמפרטורה וצג, ויעמוד בדרישות ת"י 1291.
  - 3.7 הובלה : מוצר מצונן 0-4 מוצר קפוא בטמפרטורה נמוכה מ 12 מתחת לאפס.
  - 3.8 במוצר קפוא, תהליך ההקפאה יהיה רציף ומידי לאחר השחיטה ו/או הייצור.
  - 3.9 עמידה בדרישות תקנים 1188 ו 2202 לפי המוצר הנבדק כדרישה מחייבת.
  - 3.10 מוצרי בשר ועוף טחון יסופקו רק לאחר בדיקות מעבדה תקינות בהתאם לדרישות כל דין.
  - 3.11 לכל משלוח של בע"ד תצורף תעודת בדיקת משנה על ידי הוטרינר של הרשות המקומית שבה נמצא המטבח המקבל.
  - 3.12 תקנות בריאות ציבור (מזון) (בשר מעובד) התשנ"ג 1993 ק"ת 5499 : הדרישה הבולטת בתקנה הזאת הגבלה של מים מוספים בבשר מעובד עד 10% ממשקלו.
  - 3.13 תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם) ק"ת 2755.
4. דרישות עבור מוצרי ירקות קפואים :
- 4.1 כל מוצרי הירק הקפוא יעמדו בתקן 877 ובתקן הייחודי לכל מוצר.
  - 4.2 עמידה בדרישות תקן 2202 לפי המוצר הנבדק כדרישה מחייבת.

- 4.3 הובלה : מוצר קפוא בטמפרטורה נמוכה מ 12 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 אפס עד 4 מעלות צלזיוס מוצר קפוא בטמפרטורה נמוכה מ 12 מתחת לאפס
- 5.7 מערך הפסטור יהיה בעל רשם רציף, תסומן בדיקת רוורסיה, ימצאו בקרות נפרדות לטמפרטורת הפסטור, רוורסיה וקירור.
- 5.8 בגבינות בתמיסת מלח המשקל יהיה לאחר סינון וטפטוף למשך שעה.
- 5.9 הסמכה לתקן ISO 9001:2008 וקיום מערכת בטיחות מזון בהתאם ל: ISO 22000 ו/או HACCP ו/או BRC ההסמכה תהיה בתוקף ותבוצע ע"י גוף בעל התעדה בתחום התקן
6. דרישות עבור ירקות ופירות :
- 6.1 מגדל הירקות ו/או הפירות נמצא תחת פיקוח אגרונומי עם יומן הדברה קבוע
- 6.2 כל המוצרים 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 שארית של חומר החיטוי.
- 7.3 פיקוח כשרות על לינת לילה בבצל ושום קלופים.
8. סלטים מצוננים :
- 8.1 הובלה : מוצר מצונן אפס עד ארבע מעלות צלזיוס מוצר קפוא בטמפרטורה נמוכה מ-12 מתחת לאפס 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 הווטרינרי ואישור על העסקת וטרינר.
- 9.3 כל המוצרים יעמדו בדרישות משרד הבריאות ומשרד החקלאות לשאריות תרופות במוצרים מהחי (לפי MRL מעודכן)
- 9.4 על גבי כל אריזה חיצונית יסומן בנוסף גודל ומספר היחידות באריזה.
- 9.5 רכב הובלה בקירור יהיה בעל רישיון עסק בתוקף, תעודת 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.
- 9.7 נוזל ביצים מפוסטר מצונן יובל בטמפרטורה 0-4 מעלות.
- 9.8 נוזלי ביצים יתקבלו באריזה אספטית לאחר פסטור באריזת של 1 ליטר.
- 9.9 נוזל ביצים מפוסטר יתקבל רק לאחר בדיקות מעבדה מיקרוביאליות תקינות.
- 9.10 הרכב חלבונים ושומנים בנוזל ביצים מפוסטר יהיה על פי תקנה לפסטור נוזל ביצים 1979.
- 9.11 מערך הפסטור יהיה בעל רשם רציף, תסומן בדיקת רוורסיה, ימצאו בקרות נפרדות לטמפרטורת הפסטור, רוורסיה וקירור.
- 9.12 סימון תאריך תוקף "תאריך אחרון לשימוש: " בקירור וללא קירור, מכון המיון
- 9.13 לנוזל ביצים נדרשת הסמכה לתקן ISO 9001:2008 וקיום מערכת בטיחות מזון בהתאם ל: ISO 22000 ו/או HACCP ו/או BRC ההסמכה תהיה בתוקף ותבוצע ע"י גוף בעל התעדה בתחום התקן.
- 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.
- 10.2 כל מוצר מזון שירכש 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 מדור מזון ורבנות משטרת ישראל.
- 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. ברירת המחדל תוך שבעה ימים קלנדריים אלא אם יחליט מדור מזון אד הוק אחרת.
- 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.
- 10.12 שמן זית לטובת תיבול סלטים, יהיה באיכות "כתית מעולה" עד 0.8 חומצות שומן.
- 10.13 מיץ לימון טבעי ולא מיץ בטעם לימון.
- 10.14 תרכיז ממותק ללא טטרזין.

**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 מח"ל / 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 ושמירה על בריאות הסועדים.
- 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. אישור רפואי כי אין מניעה לעסוק במזון.
  - 3.3. ביצוע הדרכות לעובדים בתחומי הבטחת איכות במזון ובטיחות בעבודה בתדירות של אחת לרבעון וכן לכל עובד חדש שנכנס לעבוד במטבחי משטרת ישראל.
  - 3.4. קיום מערך הבטחת איכות ותיעוד המנוהל ע"י איש מקצוע בתחום (מהנדס מזון, טכנולוג מזון, תברואן מוסמך).
  - 3.5. הצבת כח אדם מקצועי מתחום ייצור המזון.

**4. אחריות חברת הסעדה**

- 4.1. הזוכה אחראי על בטיחות מערך המזון עליו היא מופקדת.
- 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. בקורת תברואת מזון וביצוע בדיקות מעבדה למזון**

- 5.1. הזוכה יאפשר בכל עת ביצוע ביקורות (יזומות, הדרכתיות או פתע) של נציגי מדור מזון או גורמי רפואה משטרתיים או גורמי חוץ שהורשו לבצע ביקורות ע"י מדור מזון, לצורך הדרכה, בדיקה

ופיקוח ובכלל זה במתקנים השייכים לו. לרבות: מטבחי המשטרה, מפעל המזון הזוכה וכן מפעלי מזון המשמשים כספקי משנה של הזוכה זוכה.

5.2 במקרה של חריגה בנושא תברואה כמו מזון שהתקבל ואינו ראוי למאכל, מזון שהתקלקל במהלך הייצור, מזון שהוחזק בטמפרטורה לא נכונה וע"פ החלטת מדור מזון ו/או מערך הרפואה יילקחו דגימות מזון לצורך בדיקת מעבדה, התוצאות יושו 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.

5.4 **חל איסור על לקיחת דוגמאות לבדיקת מעבדה ע"י הזוכה ללא תיאום מראש וקבלת אישור ממדור מזון. במקרה זה ממצאי הדו"ח יועברו למדור מזון אשר יעדכן את הגורמים הרלוונטיים (את"ל מחוזי ומקומי, רפואה).**

5.5 במקרה של הטלת פיצוי מוסכם על 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, יידרש פיצוי מוסכם מהזוכה על העדר מענה ללא קשר לדרישת פיצוי מוסכם בגין הליקויים שהנם באחריותו.

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

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 מדי יום על הבדיקות הבאות:

6.1.1 הקפדה על כללי ההיגיינה האישית.

6.1.2 ניקיון כללי של הגוף ובגדי העבודה.

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

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

6.4 ניקיון כפות ידיים וגזיזת ציפורניים.

6.5 תספורת וגילוח.

6.6 הביגוד יוחלף מדי יום ביומו ובמידת הצורך גם במהלך יום העבודה. בגדי העבודה יסופקו ע"י הזוכה.

6.7 בעת הגשת המזון ילבש העובד חלוק/סינר נקי אשר לא נעשה שימוש בו בזמן הכנת האוכל או פעולות אחרות מלבד הגשת מזון.

6.8 בדיקת פצעים פתוחים – עובד שיימצא עם פצעים פתוחים ו/או מוגלתיים בידי או בפניו לא יועסק כלל בעבודה במתקן עד לקבלת אישור בכתב מהרופא.

6.9 העובד לא יענד תכשיטים למעט טבעת נישואין, על אצבעותיו ועל זרועותיו.

6.10 העובד לא יגיע לעבודה באם סובל מכאבי בטן, שלשולים, הקאות, כאבי גרון או חום.

6.11 עובד הסובל מאחד הסימפטומים המוזכרים לעיל – יורחק מהעבודה במתקן עד להחלמתו. עובד שנעדר מעל 7 ימים בגין חופשת מחלה, יציג למפקח ההסעדה המקומי / רמת"ל אישור רפואי המאשר את חזרתו לעבודה בתחום המזון. ללא אישור זה לא יורשה העובד לחזור לעבודה ביחידות משטרת ישראל.

6.12 קצין רפואה או כל גורם רפואי אחר יהיה מוסמך להורות מיידית למנהל המתקן לפסול עובד מזון אשר לא עמד בקריטריונים.

6.13 חל איסור מוחלט לעשן במתקן !!! יש להחליף בגדים בעת חזרה מהפסקת העישון.

#### 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 מפתחה מיותרת.

7.1.6 במתקני הקירור יבוצע ניקיון קפדני במים וחומרי ניקוי מדי יום.

7.1.7 הפשרה וניקיון מתקני הקפאה יהיה כמפורט בהוראות היצרן.

7.1.8 טמפרטורת חדרי הקירור / מקררים תכוון כך שטמפרטורת המזון לא תעלה על 4 + מ"צ ובחדרי הקפאה ומקפיאים לא תעלה על 18 - מ"צ.

7.1.9 על כל תקלה יש לדווח מיידית לקי' האת"ל או לגורם המתאים, לתיקון וטיפול בתקלה.

7.2 יוקפד על הפרדה בין מזון גולמי למעובד (מוכן לאכילה). 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 והקפאה (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 למתקני קירור ללא אריזות (למעט אריזות הישירה והמקורית).

7.3.6 במתקני הקפאה יש להכניס מיידית את פריטי המזון עם אריזתם החיצונית לצורך מניעת הפשרה.

7.3.7 כל מצרכי המזון יוחזקו מסודרים ע"ג אצטבאות המיוצרות מפלסטיק או מתכת אל-חלד ובגובה של 30 ס"מ לפחות מעל פני הרצפה.

7.3.8 יימנע מגע מזון בקירות ככל האפשר ועד מרחק של 40 ס"מ ותובטח אליו גשירה 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 בכתב ממדור מזון בלבד תתאפשר הפשרת בשר בקר לפרק זמן שלא יעלה על 48 שעות ממועד תחילת ההפשרה.
- 7.3.17 אסורה שמירת מזון מעבר לפרקי הזמן שהוגדרו.
- 7.4 בכל מקרה אין להשתמש במזון שמועד תפוגת חיי המדף פג, לפי התאריך הרשום עליו.
- 7.5 יש לנהל מעקב ורישום הטמפרטורה במקררים, חדרי הקירור והמקפיאים. הבדיקה והרישום יתבצעו 3 פעמים ביום: בתחילת יום העבודה, במהלך יום העבודה ובסוף יום העבודה. הרישום יתבצע על גבי טבלאות ייעודיות (מתקני המשטרה בלבד). במקרה של אספקת מנה מוכנה קרה/חמה הזוכה יציג מערכת בקרה כנדרש.
- 7.6 במידה ונתגלו חריגות בטמפרטורת המזון במקררים (טמפ' של יותר מ- 4 + מ"צ) או במקפיאים (טמפ' של יותר מ- 18 – מ"צ) יש לדווח מיידיית לרמת"ל או לנציג את"ל בתחנה לטובת פתיחת קריאת תיקון ולמדור מזון במקרה של חשש לקלקול המזון.
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 מדי יום ביומו ויורחקו הרקובים והפגומים שבהם.
9. **חיטוי פירות וירקות**
- 9.1 כל סוג פרי או ירק לא יאכל אלא אם עבר חיטוי. חובת החיטוי חלה על כל הפירות והירקות 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.
- 9.2.3 הכנסת הפירות / הירקות לתמיסת החיטוי (בריכוז ע"פ הנחיות היצרן של חומר החיטוי) למשך פרק זמן הנדרש בדקות (על פי הוראות היצרן לחומר החיטוי), כך שכל חלקי הפרי או הירק יבואו במגע עם תמיסת החיטוי.
- 9.2.4 שטיפת הפירות / הירקות במים זורמים.
- 9.2.5 שטיפה וחיטוי הפירות המיועדים למטבחי הקצה ייעשו במטבחי הקצה.
- 9.2.6 על הזוכה לספק ברז מינון או/ו כוס מדידה מאושרת לצורך הכנת הריכוז (תבוצענה בדיקות תקינות של ברז המינון). ברז מינון לחיטוי ירקות יהיה מאושר ע"י מכון

התקנים ויהיה בעל אישור פטור ממו"ח (מניעת זרימה חוזרת) כפי שמופיע ברשימה המתעדכנת באתר משרד הבריאות.

9.2.7 ריכוז הכלור הפעיל יהיה עד PPM100 (חלקים למיליון) וזמן המגע עד 2 דקות.

9.2.8 תבוצע שטיפה סופית במים באיכות מי שתיה כדי לסלק שאריות כימיקלים ככל שניתן.

#### הפשרת הבע"ד

.10

10.1 הפשרת הבע"ד הגולמי תיעשה במקרר נפרד, בטמפרטורה של עד  $10 + M^{\circ}C$ , כשהחבילות הארוזות בפוליאתיילן יוצאו ממכלי הקרטון ויסודרו בשכבה אחת על גבי מגשים לקליטת נוזל ההפשרה.

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

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

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

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

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

#### הכנה ובישול מזון

.11

11.1 כדי למנוע זיהום מזון יש להפריד לחלוטין בין הכנת המזון הגולמי והטיפול במזון מעובד (מוכן לאכילה). 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' את"ל ביחידה.

11.3 בכל מעבר מהכנת מזון גולמי לטיפול במזון מעובד (מוכן לאכילה), יש לרחוץ את הידיים במים וסבון ולנגב את הידיים בנייר סופג. כמו כן, על עובד שעבד במחלקה מזוהמת (מזון גולמי) להחליף את בגדי העבודה במעבר לעבודה עם מזון מוכן לאכילה/ הגשת מזון.

11.4 יש להימנע ככל האפשר ממגע של 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 על הטמפ' 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, כבישה, יישון או סוביד.

11.7 המאכלים יבושלו ביום המיועד לאכילתם, במועד הסמוך לארוחה בלבד, אלא אם כן המטבח קיבל אישור לבישול בשר מבעוד יום שאז מלבד בשר בקר 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 בטמפרטורה שלא תעלה על 4 + מעלות צלזיוס והמאכלים הדורשים חימום בטמפרטורה מעל 70 + מעלות צלזיוס עד לצריכתם.
- 11.8.2 קירור המזון יעשה במקרר משב קור מהיר (בלאסט ציילר). מטבחים בהם אין מקרר מסוג זה, יש לוודא הכנסת המזון למקרר מזון מוכן לאכילה בסמוך לסיום הבישול.
- 11.9 הכנת הסלטים תיעשה ביום הניפוק / הצריכה בלבד, אלא אם כן מכינים סלטים בתחמיץ ולפתניים שאפשר להכינם יום קודם ושומרים אותם בקירור. על סלטים שהוכנו יום מראש להיות מסומנים במדבקה עם תאריך ההכנה.
- 11.10 תבשילים וסלטים שהוכנו ונשארו, לא יוגשו לארוחה אחרת אלא יושמדו, או ימסרו לעמותות ע"פ נהלי המטרה, 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
- 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 מיון מביצים גולמיות, בכל עונות השנה.
- 12.5 חל איסור על הכנת מנת "ביצת עין".
- 12.6 חל איסור על הכנת קרמים/קצפות וכל מאכל העשוי מביצים שלא עבר טיפול תרמי מלא (בישול או אפייה).
- 12.7 מומלץ להשתמש בנוזל ביצים מפוסטר להכנות של קינוחים (במטבחים המאפשרים זאת) וכן לציפוי שניצלים או הכנת חביתות.
- 12.8 חל איסור על שטיפת ביצים.
- 12.9 מותר השימוש במיון מוכן, בתנאי שהובלת הסלט המוכן תעשה בטרמפולרטים ברכב מקורר בטמפרטורה של אפס עד 4 מעלות צלזיוס. אם אין אמצעים אלו, לא יוכנו סלטים עם מיון ליחידות הקצה. השימוש במיון בקיץ אסור! הן במטבח מבשל והן במטבח קצה.
13. קופסאות שימורים: .13
- 13.1 קופסאות שימורי בשר / דגים / עופות יפתחו סמוך לארוחה. משנפתחו – יש לצרוך תוכן במהלך אותה הארוחה. את השאריות יש להשמיד ולא להשאיר לארוחה הבאה.
- 13.2 קופסאות שימורי מזון שלא מן החי – משנפתחו ולא הסתיימה צריכתן, תוכן יועבר למיכל שאינו מחליד (כגון: נירוסטה, פלסטיק) ויוחזק במקרר בכיסוי לשימוש עד לארוחה הסמוכה בלבד. יש לסמן על הכלי את סוג המזון ותאריך פתיחתו. לאחר הפתיחה יש להשתמש לפי הוראות היצרן לאחר הפתיחה.
- 13.3 מכלים בהם מוחזק המזון בשלבי ההכנה יהיו מכוסים.
- 13.4 חל איסור להשתמש בקופסאות שימורים פגומות/מעוכות חלודות.
14. דוגמאות מזון: .14

- 14.1 יש לשמור דוגמאות מזון בכלים נקיים ומכוסים מכל פריטי המזון המסופקים בכל ארוחה למשך 48 שעות. דוגמאות המזון יילקחו בגודל של 150 גרם ממוצעת וישמרו בקירור במקום הקר ביותר במקרר (בטמפרטורה של עד 4 + מעלות צלזיוס).
- 14.2 דוגמאות המזון תילקחנה עם פתיחת חדר האוכל מעמדות חלוקת המזון (ממזון שהונח בפס). יש לוודא כי נלקחו דוגמאות מכלל פריטי המזון המוגש לאותה ארוחה.
- 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 כלל המזון אשר יונח ביחידות החלוקה החמות והקרות יכוסה עד מועד תחילת הארוחה.
- 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 בטמפרטורה של מתחת ל-5 מעלות צלזיוס.
- 15.6 יש להפעיל במועד את מתקני הקירור והחימום (לפחות שעה טרם הכנסת האוכל למיתקנים).
- 16. ניקוי וחיטוי אגפי המטבח**
- 16.1 מ ט ב ח**
- 16.1.1 כל מצרכי המזון וכלי הבישול יוחזקו ע"ג אצטבאות בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה.
- 16.1.2 נקודת המים לרחיצת ידיים (קערה + ברז + סבון) לעובדי המזון ביציאה מהשירותים ובאגפים השונים במטבח תהיה בעלת מים חמים לאורך כל שעות פעילות המטבח ותהיה מצוידת בסבון, מברשת לציפורניים ובמתקן לניגוב ידיים ע"י נייר- הנ"ל יסופקו על ידי הזוכה.
- 16.1.3 הכלים והציוד יעברו תהליך ניקוי יסודי מיד לאחר השימוש בהם. אין להשהותם מלוכלכים למשך זמן העולה על שעה אחת.
- 16.1.4 כלי אוכל, ציוד וכלי בישול שלא בשימוש ימצאו במקומם הקבוע כשהם נקיים.
- 16.1.5 מצרכי מזון שלא בשימוש/פגי תוקף לא ימצאו במטבח.
- 16.1.6 הרצפה תנוקה ניקוי יסודי ותישטף במים חמים וסבון מדי 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 מדי יום את אזור הרמפה בה מקבלים את חומר הגלם, כולל סביבתה.
- 16.1.11 באחריות הזוכה לנקות פעם בשבוע את הוונטות של המטבחיים.
- 16.1.12 הוצאת מוצר מזון כל שהוא מהמטבח לשינוע תבוצע אך ורק באמצעות מיכל מבודד.
- 16.2 מקררים / חדרי קירור, מקפיאים / חדרי הקפאה
- 16.2.1 יש לבצע ניקיון יסודי אחת לשבוע, כולל הוצאת כל מצרכי המזון. הניקיון יתבצע בדפנות המדפים והדלתות באמצעות מים וסבון, או חומר אחר מאושר לחיטוי משטחים הבאים במגע עם המזון.
- 16.2.2 יוקפד על ניקיון וסדר בכל המתקנים הנמצאים בחדרי הקירור ובמקפיאים.
- 16.2.3 מצרכי המזון יוחזקו כשהם מוגבהים לפחות 30 ס"מ מהרצפה.
- 16.3 מכשירים / כלי בישול
- 16.3.1 המכשירים וכלי הבישול יוחזקו נקיים על גבי אצטבאות.
- 16.3.2 לא יוכנס כלי בתוך כלי. מגשים ותבניות יונחו כשהם מאונכים זה לזה. לאחר הייבוש ניתן לערום אותם אחד על גבי השני.
- 16.3.3 מכונות לקילוף ירקות, טחינה ושטיפה ינוקו מדי יום, מיד לאחר כל שימוש ויוחזקו נקיים.
- 16.3.4 שטחי ציוד אשר באים במגע עם מזון ינוקו ויחוטאו פעמיים ביום, בתחילת יום העבודה ומיד לאחר גמר העבודה.
- 16.4 חדר האוכל
- 16.4.1 שולחנות וכסאות ינוקו ביסודיות לאחר כל ארוחה באמצעות מים וסבון בעזרת מגב גומי (מגב זה יהיה אחר מזה המשמש לניקוי הרצפה). אין להשתמש במטלית לרחיצה או לניגוב פני השולחן.
- 16.4.2 אין לשים ספסלים וכסאות הפוכים על פני השולחנות, או על השולחנות כך שרגלי הכיסא תבואנה במגע עם משטח השולחן עליו אוכלים.
- 16.4.3 רצפת חדרי האוכל תישטף במים וסבון לפחות פעם אחת ביום. ניקיון יסודי של דלתות, חלונות, כסאות וכדו' יתבצע פעם בשבוע.
- 16.4.4 כל כלי האוכל יעברו חיטוי פעם בשבוע ע"י אבקת הלבנה ומים קרים.
- 16.4.5 פעם בחצי שנה לפני ראש השנה ולפני חג הפסח יבוצע על חשבון הזוכה פוליש באמצעות מכונת פוליש בחדר האוכל וקרצוף הרצפה במטבח באמצעות מכונה.
- 16.5 תוכנית ניקיון
- הזוכה ידאג לפלקט רחץ בולט שיתלה במטבח בו יפורטו כל האגפים והמכשירים דורשי ניקיון סוג החומר ותדירות הניקיון. נוהל הניקיון יאושר ע"י מדור מזון בכפוף למסמך זה.
- 17 אחסון המזון
- 17.1 "מנות קשות" תוחזקנה באריזותיהן המקוריות, ע"ג מדפים ומשטחים מוגבהים מהקרע 30 ס"מ לפחות ומרוחקים מרחק דומה מהקירות.

17.2 מוצרי מזון יבשים סגורים המוחזקים בתפוזרת (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 תבצע 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 ומשולט "חומרי ניקוי לא למאכל אדם"

#### 17.8 תפעול המחסנים

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

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

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

17.8.4 רחיצת וחיטוי הפירות והירקות תיעשה באגף נפרד המשמש למטרה זו בלבד. מודגש כי אין להכניס מוצרים אלו לאגפי ההכנות והבישול, אלא אם עברו רחיצה וחיטוי.

17.8.5 אריזות ריקות (כגון: שקים, ארגזים וכדומה) יועברו לאגף ייעודי למטרה זו, מחוץ לתחומי המטבח. יוקפד כי האריזות תהיינה נקיות מכל שיירי מזון.

17.8.6 לקראת ביצוע הדברה בריסוס במחסני המזון, המחסנים יפונו 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 שהוצאה 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 הפרשת הבע"ד הגולמי תיעשה בקירור בלבד. חבילות הבע"ד יופשטו מאריזתן המקורית ויסודרו ע"ג כלי קיבול לנוזלי הפשרה בחדר ההפשרה (בטמפרטורה עד פלוס עשר מעלות צלזיוס). משך זמן ההפשרה של בשר לא יעלה על 48 שעות ושל עוף ודגים על 24 שעות.

19.2.2 אין להפשיר בטמפרטורת החדר, במים זורמים/עומדים.

19.2.3 יש לסמן תאריכי הפשרה על גבי הגסטרונומים.

19.2.4 הפשרה תיעשה במקררי הפשרה נפרדים לבשר, לעוף ולדגים.

19.2.5 בהיעדר מקררים נפרדים לני"ל בשר בקר יופשר בקומה העליונה ביותר במקרר, מתחתיו דגים ומתחתיו עוף.

19.2.6 הכנה לבישול – הבשר יוצא מחדר הקירור לשולחן העבודה בהדרגה, בהתאם לקצב ההכנה ויועבר ללא השהייה לטיפול בחום.

19.2.7 טיפול בחום – ייעשה בתהליך רצוף.

19.2.8 המזון המבושל המצונן יאוחסן עד ליום למחרת במקרר מזון מוכן לאכילה כאשר הבשר מכוסה היטב ורשום עליו תכולתו ומועד בישולו. המזון יוחזק במקרר עד למחרת היום, מועד חימום הבשר מחדש.

19.2.9 רוטב – יש לצקת למיכלים בהם עומק הנוזל לא יעלה על 15 ס"מ ולהכניס לקירור.

19.2.10 ביום הצריכה, סמוך לארוחה, יוצא הבשר בהדרגה מקירור לפריסה וחיתוך בהתאם לקצב העבודה, והמנות תסודרנה בתבניות.

19.2.11 במהלך הפריסה / החיתוך למנות תושלם הכנת הרוטב "עיבוי" והרתחתו. את הרוטב יש לצקת על מנות הבשר בתבניות ולהכניסן מיד לחימום בתנורים שחוממו מראש.

19.2.12 חימום חוזר – טיפול תרמי חוזר יהיה מהיר עד כמה שניתן ולא יארך מעל שעה עד הגעה לפלוס 60 מעלות צלזיוס ולא יותר משעתיים להגעה לפלוס 74 מעלות צלזיוס במרכז המזון. המזון יישמר בטמפרטורה זו 20 דקות לפחות. טיפול תרמי חוזר יתבצע פעם אחת בלבד.

19.2.13 שמירה בחום - לאחר החימום בטמפרטורה רתיחה יוחזק הבשר בחום מעל 70 מעלות צלזיוס עד לגמר ההגשה.

19.2.14 חלוקה – הוצאת הבשר בחימום לחלוקה תיעשה בהדרגה לפי קצב ההגשה.

19.3 מטבחים מבשלים המנפקים את המזון, באחריותם לבצע את כלל השלבים הרשומים בסעיף הקודם. ניפוק המזון ממטבחים אלו יתבצע בטמפרטורה גבוהה מ-70 + מעלות צלזיוס.

## 20. תנאי תברואה להובלת מזון

20.1 המזון יאוחסן בגסטרונומים מתאימים או בכלי קיבול אחרים כשהם מכוסים בנייר פרגמנט ונייר אלומיניום שמעליהם מכסה אטום לשמירה ומניעה שפיכת נוזלים.

20.2 הגסטרונומים יכנסו לתוך מיכלי בידוד ("טרמופורטים") השומרים על הטמפ' לאורך זמן.

20.3 מיכלי הבידוד יהיו נקיים ותקינים, ובעלי מכסים הנסגרים כשורה.

- 20.4 מיכלי הבידוד ינוקו מדי 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 יארזו בכלי קיבול סגורים ונקיים.
- 20.8 רכב השינוע יישטף מדי יום במים ובדטרגנטים מאושרים לרכבי הובלת מזון.
- 20.9 שינוע המזון יהיה בהתאם לתקנות משרד הבריאות.
- 20.10 טמפרטורת הובלת המזון: מאכלים המוגשים חמים, יובלו ויוגשו בטמפרטורה של 70 מעלות צלזיוס לפחות.
- 20.11 מאכלים המוגשים קרים, יובלו ויוגשו כשהם בטמפרטורה של 5 מעלות צלזיוס לכל היותר. הובלת מזון קפוא בטמפרטורה של מינוס 18 מ"צ לפחות. 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 א/ו נוסעים. והוא יועד במהלך נסיעה זאת להובלת מזון בלבד !
- 20.11.6 בעת הובלת מזון יש להגיע אל היחידה בדרך הקצרה והמהירה וללא כל עיכובים.
- 20.12 מזון בשיטת "בשל צנ"י לרבות מזון מצונן שנארז באווירה מבוקרת ישונע ברכב ייעודי בטמפרטורות תקינות (אפס עד ארבע מעלות צלזיוס), במקרה של רכב קירור יבוצע השינוע תוך עמידה בתי"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 ככל 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 אספקת בשר, עופות ודגים יסופקו ע"י יצרנים מאושרים על ידי משרדי ממשלה הנוגעים :  
בריאות, חקלאות וניהול מערך הבטחת איכות.
- 21.6 חלב על כל מוצריו וסלטים מצוננים ירכשו ויסופקו ממפעלים בעלי מערכת הבטחת איכות מוכרת.
22. דרישות מיקרוביאליות
- 22.1 כל מוצרי המזון המסופקים למשטרת ישראל ע"י הזוכה, במסגרת ההתקשרות, יעמדו בדרישות המיקרוביאליות המופיעות בחוקים, הצווים והתקנות ובתקנים הישראליים, במידה וקיימים, לסוג מזון זה.
- 22.2 תבלינים שיסופקו למשטרה מהם יתובל האוכל יהיו בעלי רמות המיקרוביאליות ע"פ התקן הישראלי. במידה וכדי לעמוד ברמת התקן הרלוונטי יעברו עיקור באמצעות הקרנה יסומנו ע"פ חוקי ותקנות משרד הבריאות.
- 22.3 במקרים בהם פורסם תקן ישראלי חדש למוצר מזון, שמורה למשטרת ישראל הזכות להחליט האם לאמץ את הדרישות המיקרוביאליות המופיעות בתקן, אלא אם תקן זה הוכר כתקן מחייב ע"י הרשויות הממשלתיות.
- 22.4 במסגרת תכנית הבטחת איכות של הזוכה, יבנה הזוכה תוכנית דגימה לבדיקה מיקרוביאלית של מוצרי המזון. על תוכנית הדגימה להכיל עבור כל קבוצת מזון את שם המוצר, סוגי הבדיקות ותדירות ביצוען. תוכנית הדגימה תאושר על ידי משטרת ישראל ויועבר דיווח אחת לרבעון למדור מזון / ק' תזונה ארצי.
- 22.5 בדיקות מיקרוביאליות תבוצענה במעבדה המוסמכת לביצוע אותן הבדיקות ע"י הרשות להסמכת מעבדות. קביעת ערכים לחריגות מיקרוביאליות במוצרי מזון ותכנית הטיפול בחריגות תוגדר בתוכנית הבטחת האיכות של הזוכה.
- 22.6 עבור כל חריגה מיקרוביאלית תפתח פעולה מתקנת בהתאם לנוהלי הבטחת האיכות, וידווח מיידית למשטרת ישראל/ מדור מזון.
- 22.7 כל החריגות 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 חיידקים במשטח ידיים או בסווב משטח או ציוד \*\* (עד 10/סמ"ר) דיגום של 100 סמ"ר = 1000 / סוב.
- 22.8.2 ספירה של קוליפורמים: עד 100 חיידקים במשטח ידיים או בסווב משטחים או בציוד.
- 22.8.3 ספירה אשריכיה קולי (e.coli): פחות מ- 10 חיידקים במשטח ידיים או בסווב משטח או בציוד.
- 22.8.4 ספירה סטאפילוקוקוס אאוראוס: פחות מ-10/ידיים או בסווב משטח או ציוד.

**הנחיות לתפריט****1. דגשים לתכולת הארוחות:**

להלן הצעות לפריטים מהם ניתן להרכיב תפריט. ניתן להוסיף פריטים ומנות שאינן מופיעות ברשימה הנ"ל ובלבד שיעמוד בכל תנאי מכרז זה והדבר יהיה מקובל הן על היחידה והן על מדור מזון. ניתן להשתמש ברשימה זו לצורך בניית מגוון המנות.

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

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

**1.3 מנה עיקרית בשרית:**

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

**מגוון מנות חלבון עקריות:**

**עוף:** כרעיים עוף, ירכיים עוף, שוקיים עוף, חזה עוף ללא עצמות, חזה עוף עם עצמות, כרעיים עוף ללא עצמות, רצועות חזה עוף, קציצות עוף, שניצל עוף מצופה, סטיק עוף, שיפודי עוף.

**הודו:** חזה הודו, שוק הודו, שווארמה הודו, קוביות הודו, שיפודי הודו, שיפודי שווארמה, כנפי הודו, רצועות שווארמה, קציצות הודו.

**בשר בקר:** גולש בקר, בקר צלוי, רצועות בקר, אסאדו, קרווין בקר, ביג המבורגר, סטייק בקר.

**דגים:** סלמון נורבגי, נסיכה, לברק, פילה אמנון, 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, קונכיית, מקלוניים חלולים, איטריות רחבות, איטריות דקות, עלי לזניה, רביולי.

**דגנים:** קוסקוס/מלא, בורגול, כוסמת, קינואה, דגנים מעורבים, חיטה, כוסמת.

**3. מנות צמחונית/טבעונית:**

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

**הצעות למגוון מנות צמחונית:**

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

**4. ירקנית – טרי+ירקות קפואים, לדוגמא:**

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

הצעות למגוון ירקנית חמה משולבת:

**ירק טרי:** חציל קלוי ברוטב, עגבניה צלויה, קישואים, דלעת, קלחי תירס, בטטה, כרוב מגידול מיוחד ללא חרקים לבן, גזר, בצל, פיטריות, כרפס, במיה, מגוון ירקות אנטי פסטי.  
**ירק קפוא:** קלחי תירס, גרגירי תירס, שעועית ירוקה, שעועית צהובה, גזר גמדי, לקט ירקות, ברוקולי, כרוב ניצנים, קישואים, פולי סויה, במיה, פיטריות, גזר פרוס, גזר קוביות.  
**ירק משומר:** פיטריות, גרגירי תירס, גזר קוביות, שעועית ירוקה, שעועית צהובה, עגבניות שלמות, קוביות עגבניות, אפונה וגזר, אפונה.

5. **סלטים, לדוגמא:**

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

הצעות למגוון סלטים:

ירקות טרי, סלט פיטריות, חומוס, טחינה, עגבניות שרי ברוטב, טורקי, קולסלו, סלט עלים (עלי תרד, עלי ביבי, עלי מנגולד, עלי רוקאט), סלק אדום, סלט חסה, מלפפונים עם שמיר, כרוב לבן עם גזר, קולורבי, חציל טבעי, חציל מטוגן פקנטי, חציל במיוז, חציל בטחינה, קוסקוס עם ירקות, גזר מזרחי, גזר מתוק מגורד, וולדרוף, פלפל חריף קלוי, גזר צימוקים ואננס, קישואים בויניגרט, קישואים ניסוואז, קוביות עגבניות עם שום ופלפל חריף, טבולה בורגול, פלפל קלוי צבעוני, צנון + גזר במיוז, חציל מזרחי, מטבוחה, כרוב שוודי אדום, אבוקדו, רוסי תפוי"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, תפוי"א, חומוס, מיניסטרונים, דלעת, קישואים, כרישה, סולת, גזר + עדשים, גריסים, חיטה.

**טבלת "שלד" לצורך הכנת תפריט ארבע שבועי.**

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

**דוגמא לטופס לבחירת תפריט אירוע – ערכה א' - אירוע בהגשה מלאה כולל מלצרים**

	שם האירוע
	תאריך האירוע
	מקום האירוע
	שעות האירוע
	יחידה מזמינה
	איש קשר מטעם היחידה המזמינה שם + טלפון
	חברת הסעדה
	איש קשר מטעם חברת הסעדה שם + טלפון
	מספר משתתפים

**יש לסמן את מספר המנות כמפורט**

מנה ראשונה – לבחירת 2 מנות מהמבחר

- דג סלמון בגריל עם עשבי תיבול
- דג סלמון ברוטב חרדל ודבש
- דג סלמון ברוטב טריאקי
- דג מושט ברוטב פיקנטי
- מאפה פילו במילוי פטריות
- הצעות נוספות.....
- מרק שעועית / בצל / ירקות / עדשים / חרירה (בחורף) – לסמן אחד

מנה עיקרית – לבחירה 3 סוגים מהמבחר + מנה צמחונית אחת

- פרגית ברוטב ....
- פרגית צלוייה
- כרעיים עוף בגריל
- כרעיים עוף ברוטב.....
- שניצל עוף אמיתי
- שוקיים עוף ברוטב חרדל ודבש
- פרוסות בקר (מספר 5) ברוטב פלפלים

- גולש הונגרי ברוטב עשיר עם גרגירי חמוס
- קבב ביתי בסגנון מזרחי
- ועוד לפרט
- מוקפץ טופו וירקות

#### תוספת חמה לבחירה 3 סוגים

- אורז לבן עם שקדים
- אורז אושפלו
- אורז עם עדשים
- תפו"א אפויים עם רוזמרין
- דואט תפו"א ובטטה אפוי
- פירה תפו"א
- קלחי תירס
- קוסקוס
- ועוד

#### תוספת ירק חם – לבחירה סוג אחד

- שעועית מוקפצת עם שומשום
- ירקות מוקפצים בסגנון אסייתי
- קישואים ושמיר ברוטב
- ירקות לקוסקוס
- ועוד

#### סלטים – לבחירה 6 סוגים

- חמוס
- טחינה
- חצילים בטחינה
- חצילים על האש
- פלפלים קלויים בתחמיץ
- סלק
- כרוב אדום
- ירקות בתחמיץ
- תירס ופלפלים חמוץ
- כרוב וגזר

כרוב ושמיר

ועוד

**מנה אחרונה – לבחירה פירות ושלושה סוגי קינוח**

מבחר 3 פירות העונה

פטיפורים

קינוחי כוסות

כדורי שוקולד

מאפה מיני שמרים במגוון טעמים

גלידה (בקיץ)

עוד

**לחמים – לבחירה שני סוגים**

פיתות אישיות

לחמניות מקמח לבן ומקמח מלא

פרנות

חלות אישיות

**שאלון שביעות רצון מהארוחות המוגשות בחדרי האוכל המשטרתיים**

שוטרת/ יקר/ה,  
 כחלק מתהליך בחינת מערך המזון במשטרה, הננו מעוניינים לקבל משוב על מידת שביעות רצונך מארוחת צהריים וערב בחדר אוכל שבו הנך סועד/ת. השאלון הינו אנונימי ולצרכי הפקת לקחים של מדור מזון.

תודה על שיתוף הפעולה!

1. שם התחנה בה אתה אוכלת/ \_\_\_\_\_
2. תאריך \_\_\_\_\_
3. מספר ארוחות שאתה/ אוכלת בממוצע בשבוע בתחנה? 1-2 / 3-4 / 5
4. סמך/י את התשובה המשקפת ביותר את עמדתך, במידה והשאלה אינה רלוונטית נא סמך/י במשבצת המתאימה.

מס"ד	באיזו מידה אתה/ מרוצה מ...	במידה רבה מאוד	במידה רבה	במידה בינונית	במידה מועטה	כלל לא שבע רצון	לא רלוונטי
1	טעם המזון	5	4	3	2	1	0
2	מגוון המנות המוגשות - סלטים, מנות עיקריות (בשר, עוף, דג, צמחוני)	5	4	3	2	1	0
3	כמות המזון המוגשת	5	4	3	2	1	0
4	זמן ההמתנה בפס ההגשה	5	4	3	2	1	0
5	רמת הניקיון כלי הגשה וחדר האוכל	5	4	3	2	1	0
6	נראות המזון (אסתטיקה)	5	4	3	2	1	0
7	אדיבות והופעת עובדי חדר האוכל	5	4	3	2	1	0

5. נשמח לקבל רעיונות להתייעלות במערך המזון:

---



---