





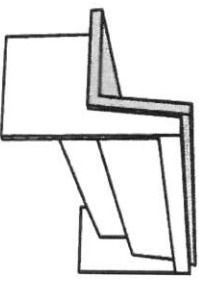




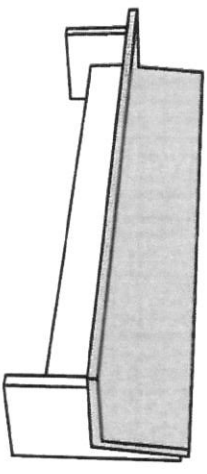




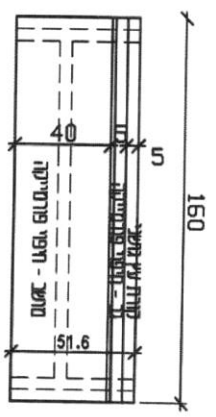
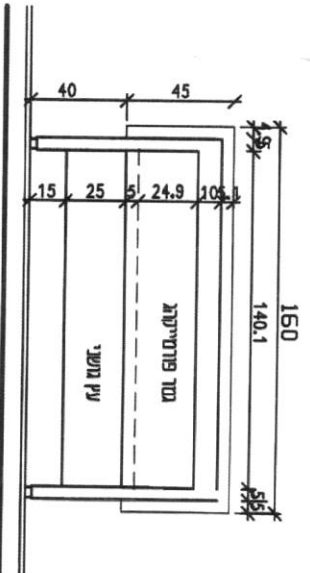
הנגר אחראי להתאים את אורך הספסל לנישה  
 לפי מדידה בשטח לאחר חיפוי הקיררות+מגן הקיר



**מבט לגב הספסל**

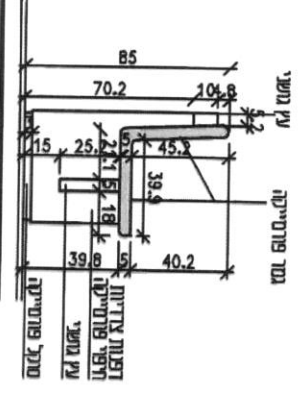
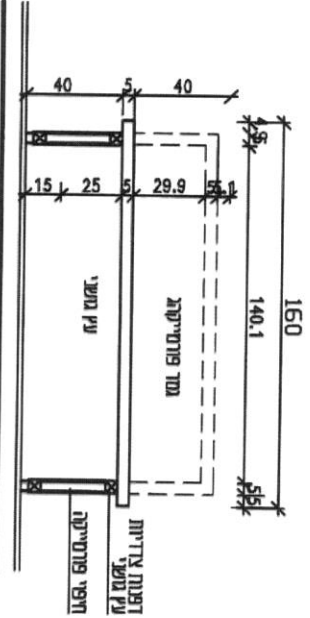
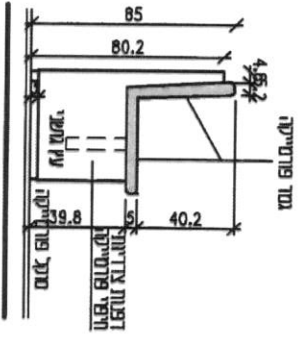


**מבט חזיתי**



**חזית אחורית 1:20**

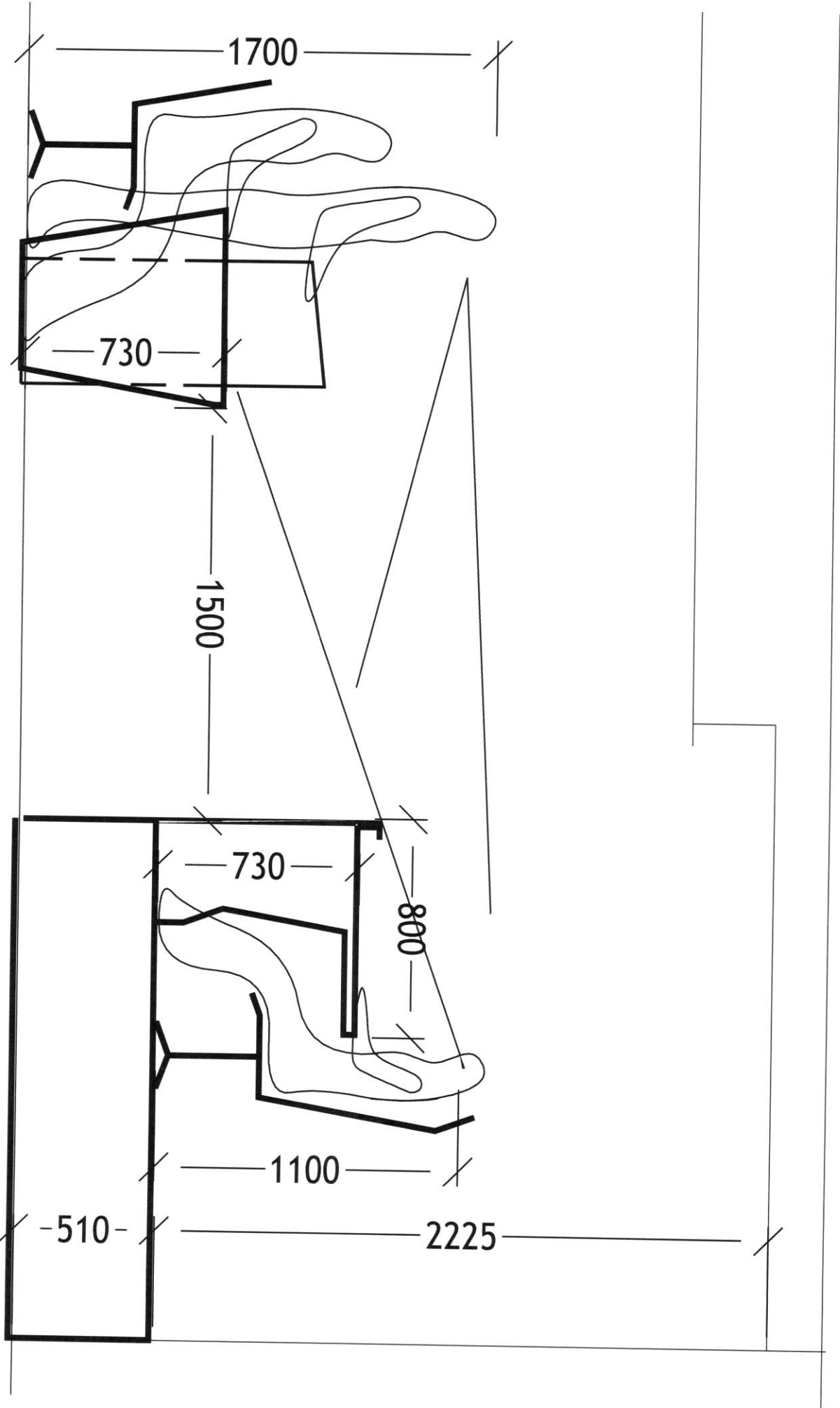
**תוכנית**



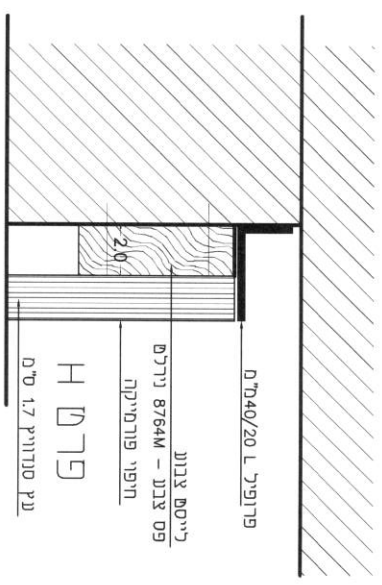
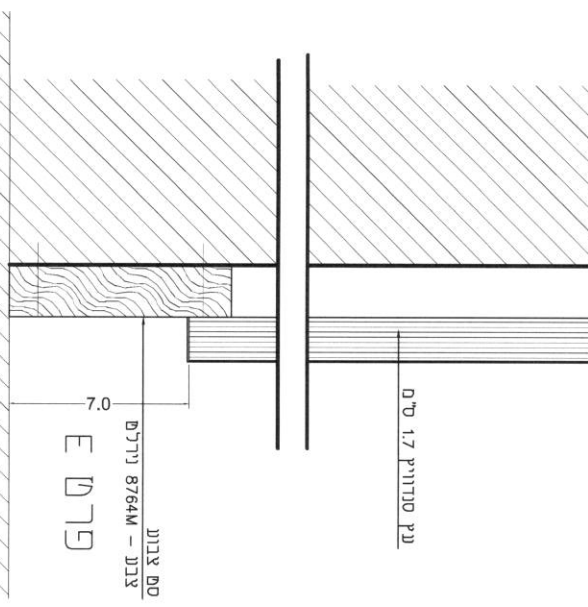
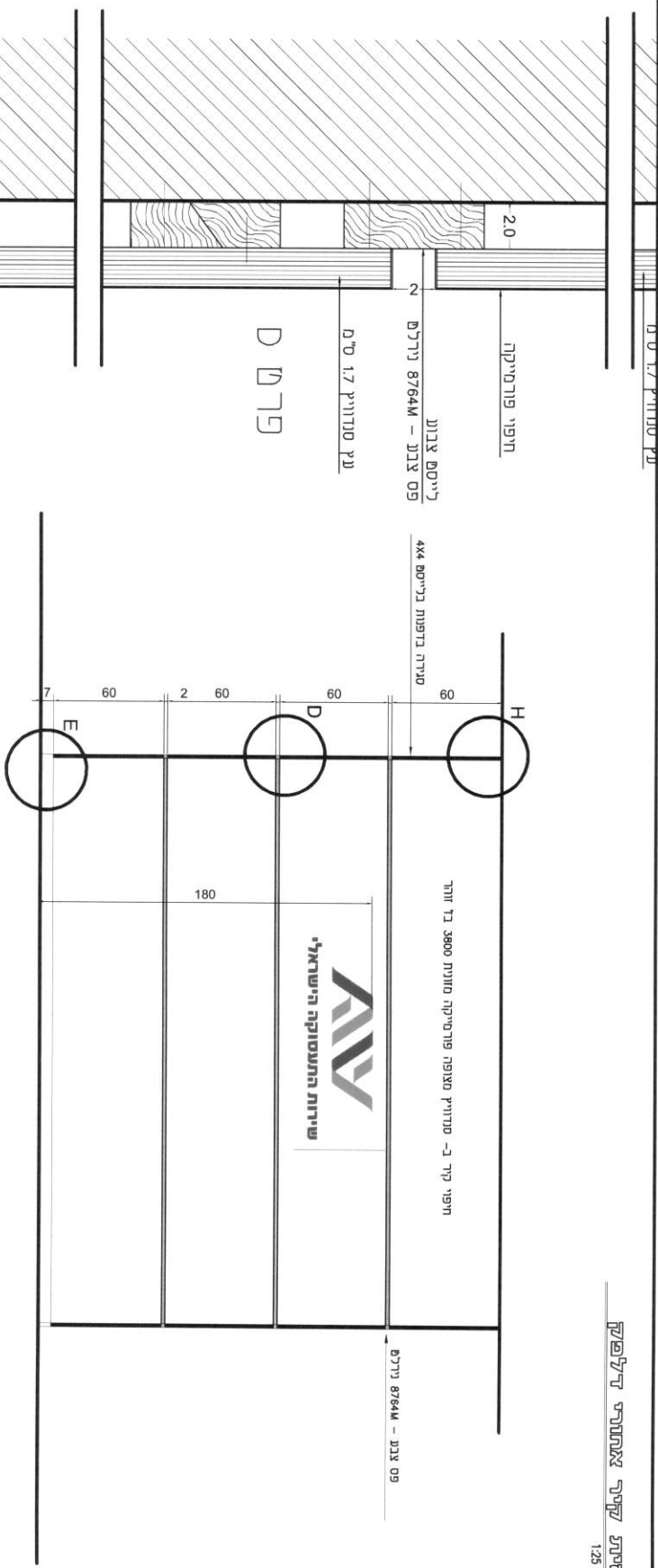
**מבט צד 1:20**

**חזית לידנית 1:20**

**חזית רוחת 1:20**







קשרים פונקציונליים-בית משפט פתח תקוה (תעבורה ומשפחה)

קשרים בין אזורים ופונקציות מובאים להלן במטריצות יחסי קרבה ריחוק.

ש"ב"ס	המתנת קהל	תובעי תעבורה	יחידת הסיוע	בטחון	קלדניות	מזכירות יישומים	הקלדה סריקה	שחת לקהל	מנהלה	עוזרים משפטיים	לשכת	אולם שיפוט תעבורה/פלילי
אולמות שיפוט אזרחי	4	5	2	4	3	4	2	2	2	4	5	5
אולם שיפוט תעבורה/פלילי	5	5	5	2	3	2	2	2	4	4	5	
לשכות	0	1	1	1	2	3	2	1	2	5		
עוזרים משפטיים	0	1	1	2	2	1	2	1	2			
מנהלה(מ"ר)	0	3	2	1	2	4	3	4				
שחת לקהל	2	5	4	3	2	5	5					
הקלדה וסריקה	0	5	1	2	2	4						
מזכירות יישומים	0	2	4	3	2							
קלדניות שופטים	0	2	1	2								
בטחון	0	4	2									
יחידת הסיוע	0	4										
תובעי תעבורה	0	4										
המתנת קהל	0											
ש"ב"ס												

**מקרא:**

- 5: צמידות נדרשת
- 4: קירבה חשובה
- 3: קירבה אפשרית
- 2: אדישות
- 1: ריחוק רצוי
- 0: ריחוק נדרש

**פונקציונליות**

- 1. פונקציות שרות לקהל, מנהלה, מזכירות, מזנון הינם פונקציות שמקבלות קהל מיקומם יהיה בקומת כניסה.
- 2. מערכות שיפוט בקומות עליונות.

## **פרק אבטחת מידע, הגנת סייבר והגנת פרטיות**

### **1. עקרונות וכללי אבטחת מידע**

- 1.1. חובת אבטחת המידע וחובת הסודיות מהוות תנאי סף בלתי נפרד בהתקשרות.
- 1.2. המציע נדרש לוודא הפרדת הפעילות המתבצעת עבור הנהלת בתי המשפט (להלן הב"ה) מפעילויות עיבוד אחרות המבוצעות על ידו. המציע יודא הפרדה בין הפעילות עבור הב"ה לבין פעילות עבור מזמינים אחרים או עבור עצמו.
- 1.3. הספק יתחייב לסודיות מול הב"ה באופן אשר יחייב אותו ואת עובדי וכן הספק איננו פוטר את עצמו מכל אחריות בקשר עם פגיעה בסודיות ואבטחת המידע הסודי.
- 1.4. המידע והנתונים המועברים ו/או הנשמרים ו/או המוצגים באמצעות מערכת הספק אינם קנייננו, ואין לו כל זכות לצפות בהם ו/או להשתמש בהם שלא לצורך התקשרות זו. הספק מנוע משימוש במידע הסודי לצורך פרסום ו/או טיוב נתונים ו/או כל שימוש אחר שחורג מהתקשרות זאת.
- 1.5. הספק מאבטח את המידע בהתאם לסטנדרטים מקובלים והולמים את רמת הרגישות של המידע הסודי.
- 1.6. המציע מתחייב לעמוד בשינויים רגולטוריים העשויים להתפרסם מעת לעת.
- 1.7. לספק ולעובדיו תהיה מחויבות לעמוד במדיניות ובדרישות אבטחת המידע, הגנת הסייבר והגנת הפרטיות אשר יוגדרו על ידי המזמין.
- 1.8. המציע נדרש לפעול במסגרת ובכפוף למדיניות ונהלי אבטחת המידע של המזמין.
- 1.9. הספק יגדיר אחראי אבטחת מידע מטעמו לאורך כל תקופת החוזה.
- 1.10. המציע יספק דיווחים שוטפים וכן יידרש לדווח ברגע שהוא מודע על חשש או על אירוע דליפת מידע ו/או חריגה מהרשאה שניתנה ו/או אירוע אבטחת מידע.
- 1.11. המציע יקיים בקפידה את כל דרישות הב"ה בתחום אבטחת המידע ובכלל זה דרישות מנהל אבטחת המידע ומנהל הביטחון של המזמין.
- 1.12. קיים איסור על המציע להעביר מידע לצד שלישי (צד ג') כלשהו שקיבל במסגרת ההתקשרות או להשתמש במידע שאליו נחשף אגב ביצוע ההתקשרות או לכל מטרה אחרת שלא קשורה ישירות לביצוע ההתקשרות.
- 1.13. במידה והב"ה התירה לתת את השירות באמצעות גורם נוסף, חובתו של הספק לכלול בהסכם עם הגורם הנוסף את כל הנושאים המפורטים במסמך זה.
- 1.14. חובתו של הספק לדווח, אחת לשנה לפחות, להב"ה על אודות אופן ביצוע חובותיו לפי מסמך זה ולהודיע לבעל המאגר במקרה של אירוע אבטחה.
- 1.15. הספק לא רשאי לעשות שימוש במידע המשויך להב"ה לשימוש וזאת ללא קבלת אישור רשמי מראש מבתי המשפט.
- 1.16. ככלל, אין אישור לפרסום פרטי ההתקשרות לגורמי צד ג'.

## 2. חוקים, תקנות ותקנים (M)

2.1. על המציע ועובדיו לעמוד בדרישות החוק, התקנות והתקנים המפורטים להלן:

- 2.1.1. חוק הגנת הפרטיות, תקנות הגנת הפרטיות והוראות על העברת מידע אל מאגרי מידע שמחוץ לגבולות המדינה.
- 2.1.2. יש לעמוד בדרישות חוקים או תקנות בנושא אבטחת מידע, הגנת סייבר והגנת פרטיות שייקבעו בעתיד על ידי גורמי החוק או רגולטוריים העשויים להתפרסם מעת לעת.

## 3. דרישות אבטחת מידע

3.1. אבטחה פיזית וסביבתית

3.1.1. הספק יבטיח שהמערכות המשמשות לאספקת שירות ותוצרים להב"ה, יישמרו במקום מוגן, המונע חדירה וכניסה אליו בלא הרשאה (מניעת גישה מגורמים בלתי מורשים) והתואם את אופי הפעילות ורגישות המידע בו. בנוסף יש למנוע יכולת צפייה של גורם בלתי מורשה במערכות ובנתונים (כגון דרך חלון או דלת).

3.1.2. הספק ינקוט אמצעים לבקרה ולתיעוד של הכניסה והיציאה מאתרים שבהם מצויות המערכות המספקות שירות ותוצרים להב"ה.

3.1.3. יש להפריד בין המערכות המשמשות את הב"ה לבין מערכות המשמשות גורמים אחרים.

3.2. זיהוי ואימות

3.2.1. הספק יפעיל אמצעים מקובלים בהתאם לרגישות המידע כדי לוודא שהגישה למידע ולמערכותיו נעשית בידי בעל הרשאה המורשה לכך בלבד.

3.2.2. לא יעשה שימוש בסיסמאות ברירת מחדל או סיסמאות זהות באתרים או בשירותים שונים.

3.2.3. אופן הזיהוי ייעשה ככל האפשר על בסיס אמצעי פיזי הנתון לשליטתו הבלעדית של המורשה, במידה ולא ניתן להשתמש באמצעי פיזי- מאושר לעשות שימוש מבוסס על סיסמאות (14 תווים לפחות) עם מרכיב אימות הזדהות נוסף (כגון OTP). השימוש בסיסמה מאושר בתנאי שאורך הסיסמה והמורכבות יהיו בתצורה מקובלת ועדכנית בהתאמה לרגישות המידע, תבוצע נעילה לאחר לא יותר מ 5 ניסיונות שגויים, משתמש ינותק לאחר כ 20 דקות של אי פעילות ותבוצע החלפת סיסמאות מדי שישה חודשים לפחות.

3.2.4. נדרש להפעיל מנגנון לניתוק אוטומטי לאחר פרק זמן סביר של אי-פעילות.

3.2.5. הספק נדרש לדאוג לביטול יכולת גישה של בעל הרשאה שסיים את תפקידו וזאת מיד עם סיום תפקידו של בעל הרשאה.

3.3. ניהול הרשאות גישה

3.3.1. יינתנו הרשאות בהתאם להגדרות תפקיד, הרשאת הגישה לכל תפקיד תהיה במידה הנדרשת לביצוע התפקיד בלבד.

3.3.2. הגישה תסופק רק לבעלי הרשאה תקפה.

3.3.3. נדרש ביטול ההרשאות במיידית לגורם אשר שסיים את תפקידו.

3.4. בקרה ותיעוד גישה ונתוני אבטחה

3.4.1. ינוהל מנגנון תיעוד אוטומטי (לוגים) שיאפשר ביקורת על הגישה למערכות המאגר ובכלל זה נתונים אלה: זהות המשתמש, התאריך והשעה של ניסיון הגישה, רכיב המערכת שאליו בוצע ניסיון הגישה, סוג הגישה, היקפה, ואם הגישה אושרה או נדחתה.

3.4.2. מנגנון ניהול התיעוד האוטומטי יפעל באופן קבוע, יסייע לאיתור אירועים ויפיץ התראות לאחראים.

3.4.3. יידוע בעלי ההרשאות בדבר קיום מנגנון הבקרה והתיעוד האוטומטי.

3.4.4. במידה וקיים מאגר בהתאם להגדרת חוק הגנת הפרטיות אשר רלוונטי לפעילות ה"ב"ה, יש לשמור את נתוני הבקרה ל 24 חודשים לפחות.

3.4.5. יש לתעד כל כניסה לממשקי הניהול של האפליקציה וכל שינוי שהתרחש באפליקציה.

3.5. התקנים ניידים

3.5.1. יש להגביל אפשרות לחיבור התקנים ניידים (כגון דיסק און קי) למערכת בהתאמה רגישות המידע ולסיכונים על המידע.

3.5.2. בשימוש בהתקן נייד הנדרש לביצוע ההסכם ואושר מראש על ידי ה"ב"ה בהתאמה לסיכונים ולרגישות המידע, הספק מחויב לעשות שימוש בשיטות הצפנה מקובלות אשר יישבו כאמצעי סביר להגנה על המידע.

3.6. אבטחת התקשורת

3.6.1. ה"ב"ה עושה שימוש ברשת תקשורת משרדית קווית (חוטית). אין לעשות שימוש בתקשורת אלחוטית כגון Wi-Fi.

3.6.2. קיימת הפרדה בין רשתות המאכלסות את מאגרי המידע של ה"ב"ה, יישומים, תחנות עבודה של המשתמשים וכלל הרשתות האחרות. אין לחבר רשתות שונות כגון רשת מערכות מידע, בקרת מבנה או מערכות ביטחון ועוד בין לבין עצמן- כל רשת הנה נפרדת ותוגן על-ידי הפרדת פיזית או על ידי חציצה חזקה.

3.6.3. הספק מתחייב כי מערכות ומאגרי המידע של ה"ב"ה לא יחוברו לסביבת האינטרנט, אלא אם כן קיבל את אישור ה"ב"ה לכך. במידה וקיבל הספק אישור וחיבר את המערכות ו/או מאגרי המידע לרשת ציבורית או לאינטרנט, מתחייב הספק לנקוט באמצעי ההגנה המתאימים על מנת למנוע נזק, פריצה, זיהום או השחתה של מאגרי המידע. תצורת החיבור במידה ותאושר, נדרשת לקבל אישור רשמי ובכתב של ה"ב"ה.

3.6.4. במידה ואושר מראש ובכתב חיבור לתקשורת מול רשת ציבורית או אינטרנט של שירות או שרת המכיל מידע מסווג או פרטי – יש להתקין אמצעי הגנה מתאימים המונעים חדירה לא מורשית ומגנים בצורה הולמת מפני קוד זדוני (איום של וירוס).

3.6.5. ככלל, גישה או העברת מידע ברשת הפנימית של ה"ה, תיעשה תוך שימוש בשיטות הצפנה מקובלות.

3.6.6. גישה או העברת מידע ברשת ציבורית או באינטרנט או בקווי תקשורת אל ה"ה או מהב"ה (אשר אושרה מראש), תיעשה תוך שימוש בשיטות הצפנה מקובלות.

3.6.7. גישה לניהול המערכת תבוצע מהרשת הארגונית (ולא תבוצע מרשת האינטרנט או מרשת ציבורית).

3.6.8. על ציוד המשמש להעברת תקשורת (כגון: מתגים, נתבים, Firewall ועוד) לעבור הקשחה בהתאם למדיניות היצרן לרבות עדכוני Firmware.

### 3.7. גישה מרחוק

3.7.1. גישה מרחוק מרשת ציבורית או מהאינטרנט מחייבת אישור מראש של הנהלת בתי המשפט, ככלל לא מאושרת גישה זאת.

3.7.2. לא יאושר חיבור לרשת ציבורית או מהאינטרנט בלא התקנת אמצעי הגנה מתאימים המונעים חדירה לא מורשית ומגנים בצורה הולמת מפני קוד זדוני.

3.7.3. גישה או העברת מידע ברשת ציבורית או באינטרנט (אשר אושרה מראש), תיעשה תוך שימוש בשיטות הצפנה מקובלות.

3.7.4. גישה מרחוק (במידה ותאושר על ידי ה"ה מראש) מחייבת בנוסף גם שימוש באמצעי נוסף שמטרתו לזהות את המתקשר והמאמת את הרשאתו לביצוע הפעילות מרחוק (כגון בנוסף עוד אמצעי כגון סיסמה חד פעמית OTP).

### 3.8. ממשקים מאובטחים

3.8.1. יש להגביל גישה לממשקים לרבות הגדרתם לשימוש הייעודי המתוכנן בלבד לרבות הגדרת גישה רק מרשתות מורשות לכך ובתצורה גישה מקובלת ומאושרת.

3.8.2. יש לדאוג לחסום את הגישה לממשקי הניהול של האפליקציה מפני גורמים לא מורשים. יש למנוע התחזות למערכת.

3.8.3. יש להגן על המידע העובר בין ממשקים לרבות מפני יירוט או ציטוט, שימוש בהצפנה מקובלת יהווה פתרון מקובל.

### 3.9. גיבוי ושחזור

3.9.1. מידע של ה"ה הנמצא במערכות הספק יגובה בצורה סדירה על פי המדיניות שתקבע ה"ה.

3.9.2. הספק מתחייב לבצע גיבויים מאובטחים של המידע הנצבר אצלו.

3.9.3. הספק יאחסן את הגיבוי בצורה מוגנת אשר תבטיח את שלמות המידע ויבטיחו את אפשרות שחזור המידע במקרה של אבדן או הרס.

3.9.4. הספק מתחייב לבצע שחזורים מדגמיים של המדיות המגבות על תשתיותיו לצורך בדיקת התאוששות. ואחר סיום השחזור המדגמי מתחייב הספק למחוק את המידע ששוחזר.

3.9.5. הספק מתחייב כי שחזור אמתי יבוצע אך ורק באישור הב"ה.

3.9.6. הספק מתחייב כי במידה ובוצע שחזור אמתי יתועדו כל הליכי השחזור כולל זהותו של מבצע השחזור.

3.9.7. הספק נדרש לעמוד בזמינות בהתאמה לדרישות ה SLA.

3.10. שימוש בחומרה, בתוכנות לרבות רישיונות, עדכונים והגנת קוד זדוני

3.10.1. הספק מחויב לפעול עם חומרה העומדת בדרישות מומלצות מטעם היצרן.

3.10.2. הספק מחויב להתקיין תוכנות מורשות חוקיות בעלות רישיון תקף בלבד.

3.10.3. מערכות ההפעלה והתוכנות אשר ישמשו את המערכת יתמכו על ידי היצרנים.

3.10.4. ייעשה שימוש רק במערכות ובתוכנות שהיצרן תומך בגרסאות שלהן.

3.10.5. לא יעשה שימוש בתוכנות הכוללות פגיעויות קריטיות או גבוהות ידועות. במידה ותתגלה פגיעות קריטית או גבוהה באחריות הספק לספק מענה בפרק זמן קצר ככל הניתן.

3.10.6. עדכוני אבטחה (Patches) יוטמעו בהתאם לתדירות המומלצת על-ידי היצרן.

3.10.7. ככלל, אם היצרן לא מספק עדכוני אבטחה אזי המוצר לא מאושר לרכישה או לשימוש ברשת הב"ה. במידה ויש כוונה להפסקת עדכוני אבטחה מטעם היצרן יש לדווח על כך במייד להב"ה.

3.10.8. יסופק מנגנון הגנה כנגד קוד זדוני או לגרום נזק או שיבוש למחשב או לחומר מחשב (פתרונות כגון אנטי וירוס), המנגנון יעודכן באופן תדיר למול איומים חדשים.

3.11. בקרה ותיעוד גישה ונתוני אבטחה

3.11.1. ינוהל מנגנון תיעוד אוטומטי (לוגים) שיאפשר ביקורת על הגישה למערכות ובכלל זה נתונים אלה: זהות המשתמש, התאריך והשעה של ניסיון הגישה, רכיב המערכת שאליו בוצע ניסיון הגישה, סוג הגישה, היקפה, ואם הגישה אושרה או נדחתה.

3.11.2. מנגנון ניהול התיעוד האוטומטי יפעל באופן קבוע, יסייע לאיתור אירועים ופיץ התרעות לאחראים.

3.11.3. יש לדאוג ליידוע בעלי ההרשאות בדבר קיום מנגנון הבקרה והתיעוד האוטומטי.

3.11.4. יש לשמור את נתוני בקרה ותיעוד של גישה ונתוני אבטחה על מידע פרטי או מידע מסווג המשווייך לפעילות הב"ה, ל 24 חודשים לפחות בהתאם לדרישות תקנות הגנות הפרטיות או לחילופין להעביר את הלוגים למערכת SIEM מרכזית של הב"ה או שרת ניהול לוגים בתצורה מקובלת.

3.11.5. יש לתעד כל כניסה לממשקי הניהול של האפליקציה וכל שינוי שהתרחש באפליקציה.

### 3.12. פיתוח תוכנה מאובטח

- 3.12.1. האפליקציה תיישם הגנה על קוד התוכנה.
- 3.12.2. האפליקציה תממש בדיקת קלטים. אימות הקלט יעשה בצד המשתמש ובצד הלקוח.
- 3.12.3. האפליקציה תהיה מוגנת למול מתקפות OWASP Top Ten (כגון מתקפה באמצעות קלטים כגון Cross site scripting ו SQL Injection).
- 3.12.4. לקוחות המערכת נדרשים לקבל הרשאות מינימאליות לשימוש.
- 3.12.5. ספריות ורכיבים בהן נעשה שימוש בפיתוח יילקחו ממקורות מוכרים ומאושרים על ידי סביבת הפיתוח ויהיו בגרסתם העדכנית או ללא פגיעות קריטית.
- 3.12.6. יש להגדיר את סוגי הקבצים הניתנים להעלאה על ידי המשתמש ולקיים בדיקה שאכן רק הם עולים לשרת.
- 3.12.7. אין להשאיר שגיאה בלתי מטופלת ויש לתקן ו/או "להגיב" לה במהירות רבה ככל האפשר, יש לוודא רישום הודעת השגיאה בתיעוד וכן במידה וזאת שגיאת אבטחת מידע יש לסגור את ה- Session של המשתמש. יש לוודא כי כל שגיאה או אפשרות לשגיאה מטופלת בקוד האפליקציה. אולם במידה ושגיאה הצליחה "לחמוק" ויש להציג הודעת שגיאה כללית בלבד למשתמש.
- 3.12.8. קוד התוכנה יכיל רק את הנרשם בתיעוד המסופק עם התוכנה ואשר סוכם עם ה"ה".
- 3.12.9. קוד התוכנה יהיה ללא רישום של סיסמאות ניהול, דלתות אחוריות, סוסים טרויאנים וכיו"ב.
- 3.12.10. התוכנה תיבדק ע"י בוחני איכות כולל תיקון באגים הפוגעים באבטחת המידע של המערכת. פגיעות זו, במידה וקיימת תתוקן ודיווח על כך יועבר להב"ה.
- 3.12.11. ליקויי אבטחה אשר יופיעו בדוח הסריקה יתוקנו בטרם העלאתם לסביבת הייצור.
- 3.12.12. המערכת לא תבצע שינויי קוד במערכות נלוות כגון מערכת הפעלה, אשר פוגעים ברמת אבטחת המידע הכללית של מערכות המחשוב של המזמין.
- 3.12.13. הספק מתחייב כי בגרסאות עתידיות של המערכת לא יתבצעו שינויים מהותיים, להבדיל מבאגים לא צפויים, אשר יפגעו ברמת אבטחת המידע במערכת ללא אישור מפורש מהמזמין.

### 3.13. הקשחות

- 3.13.1. המערכת תעמוד במדיניות הקשחות מומלצת של היצרן.
- 3.13.2. יש להסיר שירותים מיותרים, פרוטוקולים פגיעים, ממשקים שאינם בשימוש וכל תוכנה או שירות שלא נדרשים לשם תפקוד המערכת.

3.13.3. יש להתקין פתרון הגנה כנגד קוד זדוני.

3.13.4. יש להצפין את הדיסקים הקשיחים היכן שמצוי מידע חסוי, רגיש או פרטי.

3.14. יש להגיש תיק תיעוד מערכת.

#### **4. שימוש ב"ענן"**

4.1. ככלל, אין אישור לשימוש במערכות "ענן", למעט חריגים בסמכות ובאישור בלעדי של הב"ה.

#### **5. ביקורות (S)**

5.1. על המציע להיות ערוך, בכל עת, לביקורת חיצונית. הביקורת תתייחס, בין השאר, למערכי האבטחה במתחם המציע, אשר להם זיקה או השפעה על אבטחת המערכת.

5.2. המציע מאשר מראש לממונה אבטחת המידע של הב"ה או גורם צד ג' מטעם הב"ה לבצע ביקורת פתע אצל הקבלן, כולל הסכמה מראש של המציע לחדירה לחומר מחשב.

5.3. הב"ה יהיו רשאים לבצע בדיקות מערכי אבטחה, בקרת חסינות, איתור פרצות אבטחה ובדיקות יעילות של מנגנונים ושל מערכות.

5.4. המציע יפעל ליישום המלצות הביקורת ולתיקון הליקויים, תוך פרק זמן סביר וללא עלות נוספת, כפי שייקבע על ידי המזמין.

5.5. בנוסף, המציע יפעיל מערכת ביקורת פנים משלו.

#### **6. סקרי סיכונים ובדיקות חוסן (S)**

6.1. הספק יערוך בדיקת חוסן (=בדיקת חדירה) לפני הכנסת המערכת למבצעות על חשבוננו ובאחריותו של הספק וזאת באמצעות גורם צד ג' בלתי תלוי, ממצאי הבדיקה יועברו למזמין לעיון, הגרסה המוצעת במכרז זה תעבור מבדק סייבר ולוודוא שלא קיימים בה ממצאים המסכנים את יכולת עמידת הנהלת בתי המשפט במדיניות אבטחת המידע שלה. גרסה עם פגיעות קריטיות לא תעלה למבצעות, גרסה עם פגיעות גבוהה לא תעלה למבצעות אלא אם כן הנושא אושר באופן רשמי על ידי נציג הב"ה.

6.2. הספק יערוך סקר סיכוני אבטחת מידע ובדיקות חוסן בתדירות של אחת לשנה וחצי על חשבוננו וממצאי הבדיקה יועברו בהקדם הניתן למזמין.

6.3. במידת הצורך יתקיימו מבדקים חוזרים לוודוא שהממצאים טופלו כנדרש וזאת לפי שיקול דעת בתי המשפט.

6.4. כל שלבי הסקר יבוקרו ויאושרו על ידי הב"ה לפני ביצועם. הב"ה רשאי, מעת לעת וללא כל הודעה מוקדמת, לבצע סקרי סיכונים ומבחני חוסן למערכת בעצמה או על ידי חברה חיצונית המועסקת על ידי הב"ה בהסכם נפרד והמציע מחויב לשתף פעולה באופן מלא בביצוע הבדיקה ולבצע את הדרוש תיקון בהתאם לממצאי הסקר ולפעול ליישום ההמלצות.

## **7. אישורי בטחון (S)**

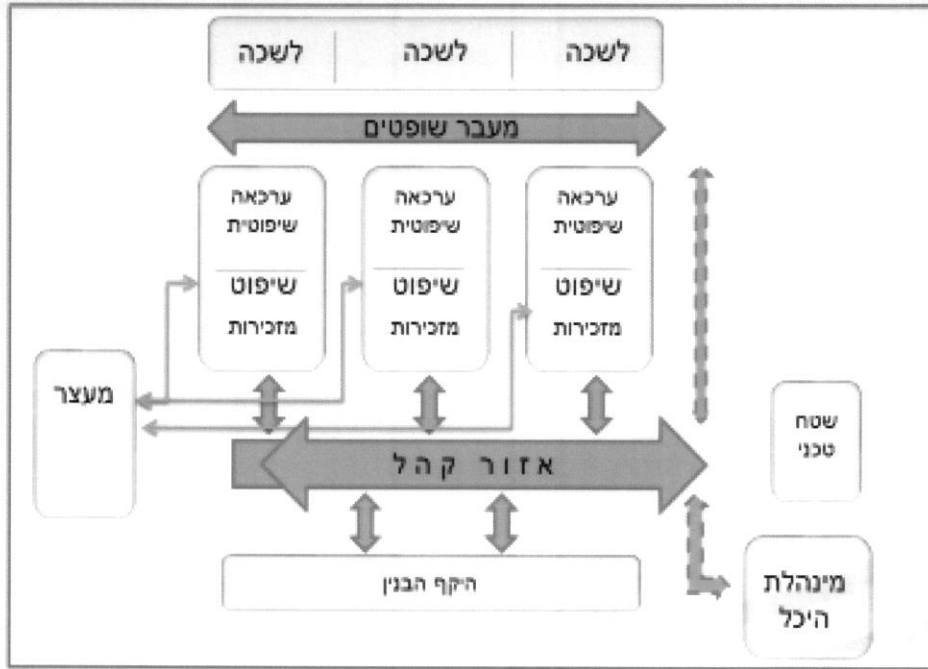
- 7.1. העסקת עובדי המציע לרבות עובדי קבלני משנה ועובדי צד שלישי, לאחר הקמת המבנה, תהיה על פי החלטת הב"ה וטעונה אישור מראש ובכתב של מנהל אגף הביטחון מטעם הב"ה, וזאת מבלי לגרוע ממחויבויות המציע ואחריותו על פי החוזה.
- 7.2. ייקבעו תנאי סף לגבי רמת אמינות עובדים והעבר של עבירות הקשורות בשימוש במידע בהתאם לרגישות המידע.
- 7.3. הספק חייב להחתים את בעלי ההרשאות שלו על התחייבות לשמור על סודיות המידע, להשתמש במידע רק לפי האמור בהסכם וליישם את אמצעי האבטחה הקבועים בהסכם.
- 7.4. במידה והתירה בכתב הב"ה לספק החיצוני לתת את השירות באמצעות גורם נוסף – הספק חייב לכלול בהסכם עם הגורם הנוסף את כל הנושאים המפורטים בתקנה זו לרבות בדיקות המבוצעות בתהליכי גיוס העובדים. אבטחת מידע בעת העסקת עובדים, הגברת המודעות שלהם נוהלי אבטחת מידע והחתמה על התחייבות לשמור על סודיות המידע, להשתמש במידע רק לפי האמור בהסכם וליישם את אמצעי האבטחה הקבועים בהסכם.
- 7.5. לכל עובד (מתייחס להלן לעובד ארגון או למי לנותן שירות שאושר במסגרת מיקור חוץ) תהא אחריות אישית לכלל המידע עליו הוא מופקד, האחריות לעמידה במדיניות ובהוראות העבודה לאבטחת המידע וכן על המידע שבחזקתו.
- 7.6. מנהל אגף הביטחון של הב"ה ו/או נציג אחר מטעם הב"ה יהיו רשאים לדרוש מהמציע שלא להעסיק מי מעובדיו, גם לאחר שהחל את עבודתו, מבלי שיתנו טעם לכך והמציע מתחייב מראש להרחיק את העובד מייד לאחר שיידרש לעשות זאת. הב"ה לא יהיה חייב לפצות את המציע בדרך כל שהיא בגין זאת.
- 7.7. המציע מצהיר בזה כי ידוע לו שכל הידיעות אשר בידו ו/או אשר תגענה לידי ו/או לעובדיו תוך כדי מימוש התחייבויותיו במכרז זה ו/או בקשר עמו, הינן חסויות והוא מתחייב לשמור על כל מידע לשם ביצוע הפרויקט ו/או בקשר עמו. אין לפרסמן בכל הקשר או למסרן לצד שלישי ללא קבלת אישור מראש ובכתב מהמזמין.
- 7.8. הספק נדרש לקיים הדרכות לעובדים הפועלים מול הב"ה בנושא אבטחת מידע, הגנת הפרטיות, דרישות החוק ותקנותיו ודרישות אודות חובותיהם בהסכם זה בטרם יקבלו גישה למידע ולמערכות מידע הרלוונטיות להסכם זה וכן אחת ל 24 חודשים לפחות.

## **8. פרק זמן מותר לשימוש במידע**

- 8.1. הספק מורשה לעשות שימוש במידע על הארגון ומערכתיו רק בתקופת ההתקשרות בלבד ובהתאמה לאופי השירות והתוצרים המסופקים. מותר לספק לשמור מידע שהתקבל מהב"ה או מידע שצבר בזמן העבודה מול הב"ה רק למשך פרק הזמן הנדרש במישרין לביצוע תפקידו לפי החוזה וזאת בצורה מוגנת התואמת את רגישות המידע והסיכונים הרלוונטיים.
- 8.2. עם סיום ההתקשרות עם הב"ה, על הספק לוודא כי כל המידע שהגיע אליו נמחק מכל אמצעי המדיה שברשותו, לרבות כוננים קשיחים, אמצעי גיבוי וכל מדיה מגנטית או אופטית אחר, אך לא לפני שיאפשר להב"ה להעתיק או לנייד את המידע. הספק יאפשר להב"ה לנייד את המידע בצורה ישירה וללא צורך בהשקעת משאבים משמעותיים.

- 8.3. ככל שקיימת הוראה בדין המחייבת שמירת מידע אצל הספק, יש לוודא כי אמצעי האבטחה והבקרה שהוגדרו בחוזה עם הב"ה יישארו אפקטיביים לכל אורך תקופת השמירה.
- 8.4. ככל שנדרשת על ידי הספק זכות גישה למידע לאחר סיום ההתקשרות לצורך התגוננות בפני תביעות בקשר עם תפקידיו לפי החוזה, ניתן לשמור עותק של המידע באמצעי גיבוי מקובל אצל צד ג' נאמן אשר יהיה רשאי להתיר את הגישה למידע רק למטרות הנ"ל.
- 8.5. הספק יחתום על הצהרה בה הוא מתחייב שלא נשארו ברשותו רכיבים כלשהם הנוגעים למערכת או מידע אודות הב"ה וכי וידא מחיקת עותקים של קבצים ומידע של המשרד ממערכות המידע.
- 8.6. בתום ההתקשרות בין הצדדים באחריות הספק להחזיר את כלל הרשומות, המדיה, הציוד והרכיבים השייכים לארגון אשר נעשה בהם שימוש לצורך עבודת הספק. כל זאת, לרבות פריטים הנמצאים בקרב כלל עובדי הספק וספקי המשנה שלו.
- 8.7. על הספק להחזיר אמצעי הזדהות וגישה פיזית או לוגית למתקנים או למידע של הב"ה (לרבות של עובדי הספק וספקי המשנה שלו).

# פלילי



תנועה חופשית

תנועה מבוקרת

תנועת עצירים

## נספח בית כנסת

### 1. כללי

- 1.1 שטח נדרש – לפי פרוגרמה.
- 1.2 ממדים, עיבוד פתחים, חומרים, תגמירים, ושילוב מתקנים – יהיו גם בכפוף לחוק התכנון והבניה, תקנות הבניה, התקנים הישראליים החלים, וכל דין.
- 1.3 עמידה בתנאי בטיחות והגנה בפני אש – בהתאם להנחיות יועץ הבטיחות.
- 1.4 החומרים, התגמירים, השילוט והאביזרים המשולבים יהיו מיועדים לשימוש מאומץ (HEAVY DUTY) ולאישור המזמין.
- 1.5 ניתן לפרוס את בית הכנסת כשימוש דו-תכליתי במרחב מוגן ובאישור המזמין.

### 2. ריהוט

בית כנסת יכיל את הריהוט הבא ע"ח המשכיר:

- 2.1 בימת תפילה.
- 2.2 בימה לקריאה בתורה.
- 2.3 ארון קודש.
- 2.4 שולחנות וכסאות, כמות לפי דרישת המזמין.
- 2.5 ארונות ספרים בגודל וכמות לפי דרישת המזמין.
- 2.6 מחיצה ניידת לעזרת נשים (תלוי בגודל בית הכנסת ולפי דרישת השוכר).

### 3. דגשים לתכנון

- 3.1 פניית ארון הקודש לכיוון ירושלים.
- 3.2 בית הכנסת יכול לשמש הן כמקום תפילה בציבור והן כבית מדרש ולימוד.
- 3.3 התפילה בבית הכנסת תערך לפי נוסח תפילה אחיד.
- 3.4 נדרש כיור לנטילת ידיים בקרבת בית הכנסת.
- 3.5 גובה מריצוף לתקרת אריחים לא יקטן מ- 260 ס"מ.

### 4. תגמירים

הערות	תגמירים			הפונקציה
	תקרה	קירות	רצפה	
	תקרת אריחים מינרליים איכותית וסינר גבס היקפיי	טיח וצבע אקרילי כגון סופרקריל	פרקט למינציה לבחירת המזמין	בית כנסת

### 5. מערכות

- 5.1 יש לתכנן את מערכות החשמל ומיזוג מופרדות משאר המשרדים ועצמאית, לעבודה 24/7 כולל חגים ושבתות ללא תלות בשעות הפעילות במשרדים השונים.
- 5.2 מתקן חשמל – נדרשים שקעים בודדים בקירות החלל במיקום ובכמות לפי דרישת המזמין לתליית ציוד קודש, שלטי אזכרה, תשמישי קדושה וכדומה. יש לתכנן ארון חשמל ייעודי.
- 5.3 מיזוג אויר – נדרש מערכת מיזוג אוויר העובדת 24/7 כולל בשבת, יש להתקין שעון שבת ייעודי למערכת המיזוג.
- 5.4 מתקן תברואה – שילוב כיור לנטילת ידיים בקרבת מקום.
- 5.5 יש לבצע הכנות לבקרה מבנה עבור שליטה במיזוג אויר ותאורה.

## נספח משלים - חדרי הדרכה והרצאות

- 1. כללי**
- 1.1 שטח נדרש – לפי פרוגרמה.
- 1.2 בכל אגף ו/או מקבץ משרדים גדול ישולבו חדרי הדרכה והרצאות.
- 1.3 החדרים מיועדים לאפשר פעילות דיון והדרכה בפורום רחב, בתמיכת ציוד תקשורת ומולטימדיה מתאים המורכב בהם.
- 1.4 כמות חדרים אלה במבנה, מיקום, קשרי גומלין, שטחים, ממדי החדרים ואיוש – כמפורט בפרוגרמה.
- 1.5 עיבוד פתחים, חומרים, תגמירים ושילוב מתקנים – יהיו בכפוף לחוק התכנון והבניה.
- 1.6 עמידה בתנאי בטיחות והגנה בפני אש – בהתאם להנחיות יועץ הבטיחות.
- 1.7 החומרים, התגמירים, השילוט והאביזרים המשולבים יהיו מיועדים לשימוש מאומץ (HEAVY DUTY).
- 2. מיקום**
- 2.1 יש להצמיד את חדרי ההדרכה לכניסות/מבואות ו/או לחדרי מדרגות/מעליות ו/או למשרדים הנזקקים להם באינטנסיביות. ככל ויידרש חדרים אלו יתוכננו לשימוש מס' יחידות/משתמשים.
- 2.2 יש להצמיד את חדרי ההדרכה למעברים ראשיים.
- 2.3 יש להעדיף מיקום חדרי הדרכה בצמוד לקיר חוץ, עם חלונות לאורור/תאורה, אולם אין הכרח בכך, ויישקלו גם חדרי ישיבות המנצלים חלל פנימי במבנה עמוק.
- 3. מידות**
- 3.1 גובה נטו מריצוף לתקרת אריחים יהיה לכל הפחות 260 ס"מ.
- 4. ריהוט וציוד**
- 4.1 יש לשלב בחדרי הדרכה ריהוט וציוד כדלהלן ע"ח המשכיר:
- 4.1.1 שולחן עזר צדדי לשתיה חמה/כיבוד, בסמיכות לנקודת חשמל.
- 4.1.2 שולחן מרצה, במת מרצה.
- 4.1.3 כסאות אורח.
- 4.1.4 ארוניות עזר בשולי החדר לצורך אחסון ציוד משרדי, ציוד תצוגה, וכיבוד קל.
- 4.1.5 לוח כתיבה מקובע או נייד בהתאם לדרישת המזמין.
- 4.1.6 ווילונות החשכה חשמליים מבד כפול חסין אש.
- 4.1.7 במה מוגבהת.
- 4.1.8 ארונות היקפיים לציוד משרדי בהתאם לדרישת המזמין.
- 4.1.9
- 5. מערכות**
- 5.1 במידה ומתוכנן חדר הדרכה המשרת מספר משרדים שונים, מערכת החשמל ותקשורת תופרד ככל הניתן משאר המשרדים ותתפקד עצמאית, כנייל מערכות המיזוג ובקרת הכניסה, במידת הצורך יש לתכנן ארון חשמל ייעודי בהתאם לדרישת המזמין.
- 5.2 מתקן חשמל (כוח ומאור) – יש לתכנן תאורת מסך, שקעי חשמל בפיזור בקירות החלל, חשמל עבור כלל מערכות המולטימדיה הנדרשות. מערכת וידיאו קונפרנס, עמעום אורות ומעגל חשמל לתאורת לוח.

- 5.3 מכלולי תקשורת – נדרשים מכלולים לטובת שולחן/עמדת המרצה כמות וגודל מכלול יוגדר בהתאם להנחיות המזמין, כמו כן מסי' מכלולים נוספים בפיזור בקירות החלל.
- 5.4 מתקן מיזוג אויר – נדרש מיזוג אוויר 24/7 עצמאי קירור וחימום, אוויר צח מטופל בכמות של 20 CFM לאדם.
- 5.5 ציוד מולטימדיה הכנות למערכות הבאות ע"ח המשכיר – כמפורט מטה :
- 5.5.1 מקרן.
  - 5.5.2 מסכים TV.
  - 5.5.3 זרוע למקרן/זרוע למסך.
  - 5.5.4 מסך נגלל חשמלי "100.
  - 5.5.5 ממירים וממתגים.
  - 5.5.6 מגבר + רמקולים, כמות לפי המזמין ובתאום מול יועץ.
  - 5.5.7 עמדת עגינה למחשב נייד בשולחן המרצה.
  - 5.5.8 לוח לבן מחיק מגנטי.
  - 5.5.9 ארון תקשורת ייעודי.
  - 5.5.10 מיקרופון ייעודי עם מערכת שליטה ובקרה.

## נספח עגלת קפה

- 1. כללי**
- 1.1 שטח נדרש לתכנון 40 מ"ר נטו.
- 1.2 העגלה תשמש למכירת מוצרי צריכה ומוצרי מזון קלים בשיטת הקניה העצמית. מדפי המכירה ומקרר השתייה יהיו לאורך הקירות (בחנות גדולה תהיה שדרת מדפים באמצע החנות). המוכר יוצב מאחורי דלפק המכירה. מאחורי דלפק המכירה יוצבו – קופה, טוסטר, מיקרוגל ומכונת קפה.
- 1.3 המוצרים העיקריים שיימכרו:
- א. שתיה חמה/קרה.
- ב. סנדויצים, עוגות, טוסטים, בורקס.
- ג. שלגונים, גלידות, מוצרי חלב.
- ד. ממתקים, ופלות, עוגיות, ביסקוויטים.
- 2. ריהוט**
- 2.1 רהוט וציוד בחלל: דלפק מכירה, מדפי ראוה לסחורות, מקפיא גלידה, 2 מקררי משקאות, סטנד משקאות, מקרר חלב, מכונת קפה, מיקרוגל, טוסטר כפול, מתקן סיגריות, קופה רושמת, פחי אשפה, וויטרינת מאפים.
- 2.2 רהוט וציוד ברחבת הכניסה: מחירון, פותחן בקבוקים לקיר, שלט שעות פתיחה, שעון קיר, סרגלי מגן לקיר, דלפק אכילה וכיסאות בר, כיסאות ושולחנות הסבה (בעיקר בבסיסי מג"ב), וילונות, פחי אשפה.
- 3. מערכות**
- 3.1 מתקן חשמל ומאור – כמפורט לגבי מתקן חשמל.
- 3.2 מתקן מיזוג אוויר – כמפורט לגבי מתקן מז"א.
- 3.3 תברואה – שילוב כיוור מטבח עם סוללה נישלפת, ומחסומי רצפה בכל חלל. נקודת מים למכונת קפה.

## נספח משלים - חניון פתוח/מקורה

- 1. פללי**
- 1.1 מספר מקומות חניה בכל מבנה או מתקן יהיה לפי החוזה ולא יפחת מהמוגדר בתקנות התכנון והבניה.
- 1.2 במקרה במבנה בו החניון לרכב מקורה (עילי, ו/או תת-קרקעי), יחולו ההנחיות שלהלן:
- 1.2.1 החניון יתוכנן לפי כל הכללים לתכנון חניונים של משרד התחבורה והמפקח על התעבורה ועפ"י כל תקן דין וחוק.
- 1.2.2 ממ"דים, עיבוד פתחים, חומרים, תגמירים, ושילוב מתקנים – יהיו בכפוף לחוק התכנון והבניה, תקנות הבניה, התקנים הישראליים החלים, וכל דין ולאישור המזמין.
- 1.2.3 נדרש לדאוג למעברים מתוכננים (כולל 30% רוזבה) בקונסטרוקציית מבנה החניון עבור תשתיות אופקיות באופן שלא יגרע גובה נטו של החניון.
- 1.2.4 עמידה בתנאי בטיחות והגנה בפני אש – בהתאם להנחיות יועץ הבטיחות.
- 1.2.5 החומרים, התגמירים, השילוט והאביזרים המשולבים יהיו מיועדים לשימוש מאומץ (HEAVY DUTY).
- 1.2.6 יש לתכנן חניונים בהתאם למשקלם של הרכבים המיועדים לנוע בתוכו לפי הגדרות בתקנים המחייבים.
- 1.2.7 גובה חניון נטו יהיה בהתאם לסוג הרכבים האמורים לחנות בתוכו ולא פחות מהמוגדר בתקנות.
- 1.2.8 יש לקחת בחשבון שבמקרים מסוימים יהיה צורך בהקצאת מקומות חניה גבוהים מהרגיל עבור רכבים מסחריים, לפי דרישת המזמין.
- 2. איתור**
- 2.1 בזיקה לשער הכניסה למתחם, ובצמידות למערכת הדרכים הפנימית במגרש.
- 2.2 באזורים פנימיים, חפורים, במגמה לנצל חללים שאין בהם יתרון יחסי לפונקציות מאוישות.
- 2.3 חניות מקורות השמורות למנהלי יחידות – בסמיכות לצירי הגישה שלהם אל הלשכות/המשרדים.
- 2.4 חניות מקורות השמורות לאמבולנסים או לרכבי חירום אחרים – בסמיכות לאגפים הייעודיים הרלבנטיים ובכפוף לאישור יועץ בטיחות ותחבורה והנחיות כב"א.
- 3. עקרונות התנועה והחניה בחניון**
- 3.1 במקרה של חניון בן יותר ממפלס אחד, יש לשמור על אפשרות תנועה רציפה בין המפלסים.
- 3.2 לכל מקומות החניה תהיה נגישות ישירה מאזורי התנועה (לא יכללו תאי חניה במתכונת חניה כפולה).
- 3.3 כדי למנוע חסימת מעברי הולכי רגל, במיוחד לחדרי מדרגות ולמעליות, יבוצעו עמודי חסימה שימנעו חניית כלי רכב.
- 3.4 בחניון יתקיימו כל דרישות תקנות חוק התכנון והבניה המתייחסות להסדרים לנכים. יש לייעד מספר מקומות חניה לנכים והמידות בהתאם לתקנות.
- 3.5 למקום חניה לנכים יש לבצע שילוט על ידי התקנת תמרורים על הקיר וסימון על גבי החניה.
- 3.6 בעליות למדרגות יבוצעו רמפות בשיפוע שלא יעלה על 5% וברוחב שמאפשר נסיעת עגלת נכה.
- 3.7 מקומות חניה שמורים לבעלי תפקיד בכירים, או לרכב ייעודי – יסומנו בהתאם.
- 3.8 מספר הכניסות/יציאות ומספר הנתיבים בכל כניסה/יציאה יחושבו לפי דפוסי הפעילות במבנה/מתקן. בכל כניסה ויציאה יהיו שני נתיבי תנועה המאפשרים תנועה דו כיוונית בהתאם למחלקת בטיחות וכפוף לאישור יועץ תחבורה.

- 3.9 נדרש לשלב בכניסה/ות הגבלת גובה פיזית במיקום המאפשר הסתובבות אחורה.
- 3.10 בהעדר הנחיות אחרות, יהיו: הרדיוסים, המעמס, רוחב נתיבי התנועה, מידות תאי החניה, והגבהים – בהתאם למדריך לתכנון חניונים של משרד התחבורה ברמת שירות מזערית - 2.

#### 4. פרוט דרישות לגבי המעטפת והתכולה

- 4.1 החניון יהיה מואר בעוצמת תאורה שלא תפחת מהתקן.
- 4.2 החניון יהיה מאוורר באמצעות מערכת אוורור מאולצת הכוללת בקרת CO.
- 4.3 החניון יסומן ויבוצע שילוט עפ"י התקנות.
- 4.4 שילוט ההדרכה לנהגים ידריך לכיווני חיפוש חניה וכן לכיוון היציאה. השילוט ומיקום התקנות לא יפגעו בגובה החופשי נטו של החניון כפי שנקבע בפרוגרמה.
- 4.5 השילוט יותקן כך שיראה ממושב הנהג במרחק סביר בהתחשב במיקום העמודים, הקירות והקורות.
- 4.6 בנוסף יותקן שילוט להולכי רגל המדריך אל המעליות ואל המדרגות.
- 4.7 שילוט חירום: בהתאם למפרט בטיחות והנחיות מכבי אש.
- 4.8 על גבי הרצפה, הקירות והעמודים יצוין מידע לגבי זיהוי הקומות השונות של החנייה, השורות והתאים. הזיהוי יהיה באמצעות צבעים שונים ומספור. מקומות חניה שמורים, וכן מקומות חניה לנכים – יודגשו.
- 4.9 תשתיות אנכיות ימוקמו בנישות מוגנות באזורים שאין בהם תנועת רכבים ובאופן שלא יהוו הפרעה לתנועת הולכי רגל.
- 4.10 בכניסות לחניון ובמקומות נבחרים בחניון, יש להתקין מצלמות אשר יאפשרו פיקוח על תפעול תנועתית ותפוסה של החניון בהתאם להנחיית המזמין.
- 4.11 בכל החניות יותקן מעצור פלסטי קשיח זוהר לגלגלים, על ריצפת החניון, להגבלת התקרבות כלי הרכב ולמניעת פגיעה בקירות, בעמודים, במעברים או כל דבר אחר.
- 4.12 שילוט בטיחות, סימונים והפניות הנדרשים לנהגים ולהולכי רגל בחניון עפ"י התקנות.
- 4.13 יש להימנע ככל הניתן משילוב צמחיה על גג חניון תת קרקעי.

#### 5. תגמירים

מס'	הפונקציה	תגמירים		הערות
		רצפה	קירות	
01	אזור חניה	בטון מוחלק	בטון חשוף, בגמר צבע אקרילי כגון סופרקריל	סימני חניה זוהרים על הרצפה, סימון קומות על העמודים והקירות
02	מדרגות	מדרגות בטון מוחלק, או מדרכי אבן	טיח וצבע אקרילי, כגון סופרקריל	טיח וסיד סינטטי

#### 6. מערכות

- 6.1 מתקן חשמל ומאור – כמפורט לגבי מתקן חשמל בחוק התכנון ובניה, יש לבצע הפרדת מערכות חשמל ומאור בלוח חשמל ייעודי לטובת החניון.
- 6.2 מתקני גילוי וכיבוי אש (ספרינקלים) בהתאם להנחיות יועץ הבטיחות ועפ"י התקנות בחוק התכנון ובניה.
- 6.3 שילוב בקרים המתריעים על הצטברות גז CO ועל הצפות מים אל בקרת המבנה.

- 6.4 הדלקת התאורה תהיה שליש מהתאורה דלוקה באופן קבוע שימותג ע"י מערכת בקרה ושני שליש יבוקר ע"י חיישני תנועה 360 אינפרארד לתגבור בעת תנועה.
- 6.5 מערכת אוורור - יש לאוורר על פי מינימום של 8 החלפות אוויר השעה, הפעלת האוורור בחניונים תת-קרקעיים יבוצע באמצעות רגשי CO ואו ע"י לוח זמנים מוכתב מראש.
- 6.6 יניקת אוויר לחניון מאזורים "נקיים", פליטה ללא הפרעה לסביבה בנקודה הגבוהה ביותר בבניין. מתקן האוורור בחניון יהיה מתקן עצמאי, הנפרד מהבניין עצמו.
- 6.7 מפוחי האוורור של החניון יתוכננו להוצאת עשן ויהיו עמידים לאש לטמפרטורה של 250°C לשעתיים. הכול בהתאם להנחיות יועץ הבטיחות.
- 6.8 לפי דרישת השוכר תכנון המעליות יהיה כזה שלא תתאפשר כניסת קבל ועובדים למבנה שלא דרך עמדת הבקרה, כולל מעליות מחניון המבנה.

#### 7. תשתית הכנה לטעינת רכבים חשמליים

- 7.1 יש להכין תשתית מובלים תת קרקעית מהמבנה אל אזור המוקצה לחניות. התשתית תחל מלוח חשמל בתוך המבנה ותסתיים בגוב באזור בו ניתן למקם לוח חשמל בחניון.
- 7.2 המובלים יכללו שתי צינורות "6" מסוג PVC כולל חוטי משיכה ומסתמים בקצוות.
- 7.3 גובים יותקנו לאורך התוואי בהתאם לשיקולי המתכנן.
- 7.4 יחד עם תשתית המובלים יש להטמין מוליך נחושת 35 ממ"ר חשוף באדמה, לכל אורך התוואי לחברו בצד המבנה לפס השוואת פוטנציאלים ראשי או לקוץ מהארקת היסוד ובצדו השני לסיימו בגוב האחרון.
- 7.5 לוח החלוקה המיועד להזין את המטענים החשמליים יהיה:
  - 7.5.1 מסוג פוליאסטר רמת IP65.
  - 7.5.2 יכיל מפסק ראשי הניתן לנעילה במצב OFF.
  - 7.5.3 יכיל מפסק מגן לזרם דלף שאינו עולה על 30 מילי אמפר מדגם A לכל מעגל סופי. (ניתן להשתמש במא"ז משולב מפסק מגן לזרם דלף)
  - 7.5.4 יכיל רב מודד מסוג SATEC EH130
- 7.6 השקעים יהיה אנטי ונדליים ויכללו מנתקי זרם מסוג אינטרלוק.
- 7.7 בסיסי השקעים יהיו מוארקים לפס השוואת פוטנציאלים באמצעות מוליך 35 ממ"ר וכן טבעת ברדיוס של 1 מטר טמונה באדמה בסביבת כל עמוד.
- 7.8 בסיסו של לוח החשמל יכיל הארקת יסוד והשוואת פוטנציאלים.
- 7.9 יש לתאם מול מנהל הפרויקט הגנה מכנית מפני פגיעת רכבים ללוח החשמל ולעמודי הטעינה.

#### 8. בקרה/ בטחון – בהתאם לאפיון ההנדסי מינהל הדיור הממשלתי.

## נספח - חדרי כושר

1. כללי
  - 1.1 יעוד חדר הכושר – לפתח את כשירותו הגופנית ובריאותו של העובד.
  - 1.2 שטח חדר הכושר – כמפורט בפרוגרמה.
  - 1.3 מימדים, עיבוד פתחים, חומרים, תגמירים, שילוב מתקנים – יהיו בכפוף לחוק התכנון והבניה, תקנות הבניה, התקנים הישראליים החלים, הנחיות רשות הספורט וכל דין.
  - 1.4 עמידה בתנאי בטיחות והגנה בפני אש – בהתאם להנחיות יועץ הבטיחות.
  - 1.5 החומרים, התגמירים, השילוט והאביזרים המשולבים יהיו ברמה עיצובית גבוהה ומוקפדת, ומיועדים לשימוש מאומץ (HEAVY DUTY).
2. איתור
  - 2.1 אין לפרוס חדר כושר כשימוש דו-תכליתי במרחב מוגן.
  - 2.2 יש להצמיד לחדר הכושר מלתחות ושירותים.
  - 2.3 השירותים והמלתחות יהיו ניפרדים לגברים ולנשים עפ"י הפרוגרמה.
  - 2.3 רצוי לתכנן את חלל הכושר לפחות על קיר חיצוני אחד שיאפשר פתיחת חלונות ואוורור טבעי.
  - 2.4 אין למקם חדר הכושר במרתף.
  - 2.5 גובה מינימאלי של חלל חדר הכושר : 280 ס"מ.
3. דגשים בתכנון
  - 3.1 בחדר הכושר תוכלל עמדת עבודה ממוחשבת למדריך.
  - 3.2 על תכנון המבנה לאפשר הרחבת חדר הכושר בעתיד.
  - 3.3 יש להעדיף פריסה צמודה של המלתחות והלוקרים, כדי למנוע מעבר בבגדי ספורט דרך מעברים כלליים.
  - 3.4 שילוב טיפול אקוסטי במעטפת, לספיגת רעש פנימי, ולצמצום הסתננותו החוצה.
  - 3.5 שירותים ומלתחות יהיו נפרדים לגברים ולנשים.
4. ציוד
  - 4.1 חדר הכושר יכיל מגוון ציוד, בהתאם לסוגו ולגודלו.
  - 4.2 הציוד יתייחס לקטגוריות הבאות:
    - א. אזור ארובי :

מסילת ריצה מקצועית, קרוסטרנינר מקצועי, סטפר חשמלי ממוחשב מקצועי, אופני כושר אלקטרוניות בתמיכת משענת גב גבוהה, אלפטיקל קרוסטרנינר מקצועי ייחודי – AMT.
    - ב. אזור מכונות :

מכונת/מתקן פולי קרוס אובר, מכונת/מתקן פולי קרוס אובר זוויתי, מכונת "פרפר" קירוב אופקי, מכונת לחיצת חזה לפני בשיבה, מכונת לחיצת כתפיים מעלה בשיבה, מכונת לחיצת חזה/לחיצת כתפיים – D.F, מכונת תלת ראשי זרועי – "יד אחורית", מכונת "ביספסי" – "יד קידמית" – דו ראשי זרועי, מכונה לדו ראשי – "יד קדמית" ותלת ראשי "יד אחורית" – D.F, מכשיר פולי עליון – משיכה מלמעלה, מכונת חתירה מלפנים בשיבה, בתמיכת חזה, מכשיר פולי עליון ותחתון – חתירה אופקית בשיבה – D.F, מכונת בטן בשיבה – מולטיאבדומינל, מכונת כופי ברך בשיבה, מכונת פושטי ברך בשיבה, מכונת כופי ופשטי ברך בשיבה – D.F, מכונת לחיצת רגליים בשיבה, מכונה לקירוב אופקי והרחקה אופקית – D.F, מכונת לחיצת רגלים בשיבה, מכונה לקירוב אופקי והרחקה אופקית – D.F, מכונת מקרבים/מרחיקים של הירך, גרביטרון – מסייע למתח ומקבילים, מכשיר לכפיפה כפית של כף הרגל (שריר התאומים והסוליה).
    - ג. אזור משקולת חופשיים :

מולטיטרנינר – 3 תחנות, מולטיטרנינר – 4 תחנות.

מתקן לחיצת רגליים בישיב – P.L, מתקן סמיט משין – P.L, דו ראשי "יד קידמית" – P.L.  
מתקן לכופפי מרפק – לדו ראשי זרועי, סט משקולות יד + מעמד + ספת אינקליין מתכווננת, POWER-  
RACK מתקן "כלוב" לתרגול משקולות חופשיים, מתקן וסט אולימפי.

ד. אזור משקל גוף:

סולם שבדי כפול + מתח + מקבילים, ספסל מתכוונן (אינקליין – 0-80 מעלות), ספת פושטי גב, ספה שטוחה, מתן בטן בשכיבה, ספת בטן מתכווננת.

4.3 ציוד נפוץ בחדר כושר תחנה:

ציוד בחדר כושר מחוץ, מרחב, תחנה/יחידה: הצטיידות בהתאם לגודל החדר ואופי היחידה תוך שמירת העקרונות כפי שצויין למעלה.

4.4 שילוב וילונות בחלונות החדר.

4.5 שילוב מראות, לפחות באחד הקירות, בכל סוג חדר. מראות בכמות עד 20 מ"ר יסופקו על ידי המשכיר ועל חשבון.

4.6 שילוב מולטימדיה ורמקולים לפי תקן.

5. תגמירים

הערות	תגמירים			הפונקציה	מס' סד'
	תקרה	קירות	רצפה		
שילוב אריחי גומי לפי דרישת המשתמש באזור שימוש במשקולות חופשיים.	תקרת תותב מאריחי פח מחורר במידות 60/60 ס"מ משולב בסינרי גבס או ש"ע לאישור השוכר	צבע פלסטי	גומי מותאם לחדרי כושר / פרקט עץ	חדר כושר	01

6. מערכות

- 6.1 חשמל – כמפורט לגבי מתקן חשמל, וכנדרש לתמיכה בציוד המפורט.
- 6.2 יש לשלב אביזרי חשמל לציוד, בגובה השיפולים.
- 6.3 יש לשלב נקודות חשמל ואנטנות לטלוויזיה ולמערכת סטריאופונית.
- 6.4 תקשורת - בעמדת המדריך יותקן מכלול תקשורת.
- 6.5 בעמדת המדריך תותן נקי T.V.
- 6.6 מולטימדיה - אמצעי מולטימדיה הכוללים רמקולים. כמות האמצעים תשתנה בהתאם לגודל חדר הכושר):
  - 1.1 מסכי LCD וזרועות למסכים.
  - 2.1 מטריצה.
  - 3.1 ממתגים וממירים.
  - 4.1 מגבר + 4 רמקולים.
  - 5.1 DVD.
  - 6.1 כבילה.
  - 7.1 ארון תקשורת.
- 6.7 מיזוג אוויר – כמפורט לגבי מתקן מיז"א.
  - יש לבצע מערכת איזור טובה לחדרי כושר ( 100% אויר צח ).
  - מס' החלפות אוויר יתוכנן בהתאם לתקן מקסימאלי של האנשים בחדר ולגודל החדר.
  - מתקן תברואה – שירותים מקלחות ומלתחות הלבשה ישולבו בסמוך לחדר הכושר. מתקן תברואי במלתחות ובשירותים, כמפורט לגבי שירותים תברואיים, ולגבי מתקני תברואה.
  - יש לשלב עמדת מים קרים ( מחוץ לחדר ).

## נספח מטבח מבשל וחדר אוכל – אפיון

עקרונות –

1. בקרת איכות למכשור מטבחי:
  - א. במקרים בהם המכשור המטבחי מיובא מחו"ל, באחריות יועץ המכשור המטבחי בדיקת התאמת הנתונים הטכניים שיועברו לדרישות במפרט.
  - ב. עם הגעת המכשור המטבחי לארץ, באחריות היועץ ביצוע בקרת איכות במפעלי הספק והתאמת המכשור שהתקבל למפרט ולנתונים הטכניים.
  - ג. לאחר האספקה, באחריות היועץ ביצוע בקרת איכות נוספת ביחידה, לבדיקת הפעלה ותקינות המכשור.
  - ד. במקרים בהם המכשור המטבחי מיוצר בארץ, באחריות יועץ המכשור המטבחי ביצוע בקרת איכות תוך כדי הייצור במפעלי הספק, וכן ביחידה לאחר האספקה לבדיקת הפעלה ותקינות המכשור.

### 2. תגמירים

א.

תקרות	קירות ועמודים	ריצפה	פונקציה
תקרת תותב ממגשי פח ברוחב 31 ס"מ	קרמיקה עד 20 ס"מ מעל תקרה אקוסטית. מחסומי עגלות להגנה מגומי מיוחדים ומגיני פינות פלב"מ.	גרניט פורצלן לפי תקן כולל פנל תואם מעוגל.	<b>מטבחים, אזורי הדחה, ומחסני אחסנת מזון.</b>
אריחי תקרת תותב מינרלית חצי שקועה או תקרת תותב איכותית מעוצבת במידות 61/61 או 60/60 ס"מ קונסטרוקצייה פיינליין	חיפוי קרמיקה או שיע עד גובה 1.20 מ' עם פרופיל גמר עליון.	גרניט פורצלן לפי תקן.	<b>חדרי אוכל קנטינה/ קפטריה ואזורי הגשה</b>

- ב. דלתות מטבח – HDPE פנדל, ממסגרת פלדה בעובי 0.2 מ"מ לפחות, גובה הכנף העליון לא יעלה על 2.1 מטר, במידה והכנף תהיה מעל גובה 2.1 מטר, יש למקם צוהר זכוכית בכנפיים.

3. חיפוי קירות באריחי קרמיקה ו/או אריחי פורצלן

- א. קירות מטבחים ומזנון יחופו מסביב לכל הקירות לרבות המחיצות בתוך ע"י אריחי פורצלן עד מפלס תקרת התותב. אריחי הקרמיקה יהיו במידות מותאמות לפונקציה ובאישור השוכר ולפי תכנון מאושר. החיפוי יהיה עד לגובה 20 ס"מ מעל התקרה התותבת.
- מפגשי פינה חיצוניים אופקיים ואנכיים יעובדו עם פינות אלומיניום סטנדרטיות.
- יש להקפיד על ביצוע רובה מלאה בכל חריצי החיפויים ובכל תפרי החיבור בין האריחים לחיפוי הרצפה. מפגשים עם מישור מטויח יסתיימו בזווית קצה מאלומיניום.
- ב. במטבחים יחופו הקירות בהתאם לתכנון ופריסה של יועץ המטבחים, כולל מישקים לפי התקן, לכל גובה הקירות, ומסביב לקירות המטבח כולו. תחתית הקיר תתחבר לריצוף עם פנל מעוגל ייעודי למטבחים, ומסוג הריצוף.
4. פינות ופרופילי מגן
- א. פינות חיצוניות במטבחים, אופקיות ואנכיות, יחופו בפינות מגן 22/22 מ"מ מפח פלבי"מ וליטוש (מחתיכה אחת)
- ב. יש לשלב במטבחים ובקנטינה סרגלי הגנה (מחסומי עגלות עם גומי בולם זעזועים) למניעת פגיעה של ריהוט, ציוד ועגלות.
5. אספקת מים חמים –
- א. מים חמים יסופקו לכל הכיורים.
- ב. אספקת מים חמים תהיה באמצעות חיבור למערכת חימום מרכזית, בכפוף לכך שיסופקו מים חמים באופן רצוף במהלך כל שעות הנוכחות של העובדים במבנה ובכמות הנדרשת.
- לחילופין – תהיה אספקת מים חמים באמצעות מערכת אנרגיה סולרית עצמאית מגובה בחשמל, או באמצעות דודים חשמליים.
6. המטבח יותאם לחימום בשבת ע"י התקנת התקנים למניעת חילול שבת עבור תנורים, מדיחי כלים וכד'.
7. מיזוג אויר –
- א. מתקני אוורור במטבח, במעבדות, בבתי מלאכה, בסדנאות, ובמצבריות יהיו גם בהתאם להנחיות משרד הבריאות, והמשרד לאיכות הסביבה.
- ב. יש למזג ע"י יחידת מיזוג אוויר 122% אוויר צח וחדרי אוכל יטופלו בכמות מוגברת של אוויר צח, ופליטות מחללים אלה תהיינה ע"י מפוחים מתאימים ישירות לגג המבנה, עם ארובת פליטה מעל למפוח. יש לקבל את אישור המשרד לאיכות הסביבה לאופן הפליטה.
- ג. שטחי העבודה במטבחים (סינון האוויר הנפלט ממנדפי המטבח) יטופלו בהתאם להנחיות משרד הבריאות ורשויות איכות הסביבה ועל פי כל תקן דין וחוק.
8. ציוד מטבחי –
- א. כל הציוד הקבוע למטבח, יסופק ויותקן ע"י המשכיר ועל חשבוננו. הציוד הנייד יסופק ע"י המזמין. ציוד קבוע נחשב: כל ציוד מטבחי שמחובר למערכת המים, הביוב, הנידוף, המיזוג והאוורור למשל: כיורי נירוסטה וברזים, מנדפים קולטי עשן, מדפים, ברזים תעשייתיים, שקעי החשמל המיוחדים וכו'.

- הציוד הנייד להחלטת השוכר יסופק על ידי המשכיר בהתאם לסעיף החוזה שינויים ותוספות, לדוגמא: מקררים, תנורים, כיריים, שולחנות נתיקים וכו'.
- ב. תכנון העמדת הציוד המטבחי יהיה באחריות יועץ המטבחים של הזוכה אשר ילווה את הפרויקט.
- ג. באחריות יועץ המטבחים לוודא התאמת התשתיות למכשירים שנקבעו, בכללם שקעים, מידות, דרכי גישה וכו'.

### נספח מטבח - איפיון טכני

#### 1. כללי

- א. שיא פעילות המטבח בשעות ארוחת צהרים, במהלכה יוגש מזון לסועדים ב- 3 משמרות. נושא זה יובא לשוכר ע"י היועץ לבחינה והחלטות אחרות ככל ויידרש.
- ב. מימדים, עיבוד פתחים, חומרים, תגמירים, שילוב מתקנים – יהיו בכפוף לחוק התכנון והבניה, תקנות הבניה, התקנים הישראליים החלים ובהם דרישות משרד הבריאות לתנאי תברואה נאותים לבתי אוכל וכל דין, ובהתאם לפרוגרמה.
- ג. עמידה בתנאי בטיחות והגנה בפני אש – בהתאם להנחיות יועץ הבטיחות.
- ד. החומרים, התגמירים, השילוט והאביזרים המשולבים יהיו ברמה עיצובית גבוהה ומוקפדת, ומיועדים לשימוש מאומץ (HEAVY DUTY).

#### 2. הגדרות

- א. "מטבח מבשל" – מטבח המקבל את כל האספקה הגולמית, ושבו נעשות כל פעולות עיבוד המזון לצורך הכנת מזון מבושל.
- ב. "הגשה מלאה" – שיטה לחלוקת מזון שבה נכנסים הסועדים לחדר האוכל ומסבים ליד שולחנות שעליהם ערוכים מראש כלי אוכל והמנות הראשונות. המגישים תורנים או מגישים מקצועיים מגישים לשולחנות את המנה העיקרית ותוספות. בתום הארוחה אחראים התורנים לניקיון ולהערכות למשמרת הבאה.
- ג. "שרות עצמי" – שיטה לחלוקת מזון שבה עובר הסועד במסלול קו השרות, לוקח לעצמו כלי אוכל, מקבל מנה עיקרית על ידי מגיש, ובוחר לו את יתר המנות ממבחר מוצע, בהמשך מסלול ההגשה.
- ד. בתום הארוחה מפנה הסועד את הכלים ואת שאריות המזון לעמדת פינוי הכלים.

#### 3. מיקום ונגישות

- א. יש למקם את המטבח באזור הלוגיסטי של המושכר, בצמוד לחדר האוכל ובזיקה טובה אל גישות אספקה מהכניסה למתחם. מיקום המטבח במבנה נדרש אישור השוכר.
- ב. יש להרחיק המטבח מאזור משרדים.
- ג. על מיקום המטבח לאפשר גישה נוחה ובטוחה להולכי רגל ולרכבי שירות משאיות אספקה ופינוי אשפה.
- ד. יהיה אזור קבלה מקורה עם גישה למשאיות אספקה אחת לפחות, לצורך שינוע ופריקת מוצרי מזון.
- ה. התכנון יתחשב בנתונים כגון – מיקום פריקה, אצירת אשפה וכד'.
- ו. אין למקם מטבח מעל לחדר מכונות/ חדר חשמל/חדרי תקשורת/ חדר שנאים/חדר גנרטורים.
- ז. מומלץ לא למקם את המטבח מעל משרדים.

ח. היועץ יתאם מול השוכר את כלל מכשור המטבח. לגבי סוג הכיריים המתוכננות למטבח, במידה ומדובר בכיריים גז יש לתכנן בצמוד למטבח אזור מוגן לבלוני גז או צובר גז, עם גישה נוחה אליו של משאיות חברת הגז. סימון, שילוט וגידור המתקן – לפי התקנות ובהתאם להנחיות חברת הגז. במידה ומדובר בכיריים חשמליות יתוכננו תשתיות חשמל בהתאם.

#### 4. אזורים תפקודיים ושטחיהם

א. במטבח יכללו פונקציות אחסון, הכנה, עיבוד, בישול, הדחה ותמך מסוגים ובשטחים רצויים כמפורט להלן.

ב. להלן פירוט הפונקציות ושטחיהן הרצויים במטבח מבשל, בהתאם לגודלו:

501-700		301-500		151-300		עד 150		עד 81		כמות ייצור מנות יומי	מס"ד
מבשל		מבשל		מבשל		מבשל		מבשל		הפונקציה/ סוג המטבח	
<b>אזורי טיפול במוצרי מזון גולמיים</b>											
12		10		9		6		6		חדר חיטוי וקילוף ירקות	1
16		13		8		6		6		חדר עיבוד בשר ודגים מקורר	2
28		23		17		12		12		סה"כ	
<b>אזור טיפול במוצרי מזון מוכנים</b>											
18		12		8		6		6		חדר הכנת סלטים מקורר	3
60		50		35		20		18		בישול/חימום בשרי	4
32		24		18		16		14		חלבי	5
15		15		13		8		0		חדר אפייה	6
30		12		7		6		6		הדחה כלי הגשה בשרי	7
20		6		6		6		6		הדחה כלי הגשה חלבית	8
20		16		12		6		6		שטיפת כלי בישול בשרי	9
12		12		10		6		6		שטיפת כלי בישול חלבי	10
207		147		109		74		62		סה"כ	
<b>אזורי איחסון</b>											

10		6		6		6		0		חדר איחסון כלי הגשה חלבי	11
12		8		6		6		0		חדר איחסון כלי הגשה בשרי	12
14		12		6		6		6		אזור קבלת סחורה (רמפה)	13
8		6		3		0		0		מחסן ירקות ופירות	14
20		15		10		7		4		מחסן פרודוקטים יבש	15
6		6		6		4		0		מחסן יומי	16
6		4		4		2		2		מחסן חומרי ניקוי	17
8		6		4		2		0		אחסון לחם	18
4		4		2		2		2		אחסון ביצים	19
88		67		47		35		14		<b>סה"כ</b>	
<b>חדרי קירור / הקפאה</b>											
12		10		8		8		4		חדר הקפאה סנפרוסט/ בצקים	02
16		12		8		6		6		חדר קרור פירות וירקות	21
8		6		2		2		2		חדר קירור חלבי	20
16		12		6		2		2		חדר/ מקרר הקפאה	23
8		6		4		2		2		מקרר הפשרה	24
12		6		4		2		2		חדר קירור/ מקרר מזון מוכן	25
8		6		2		2		2		חדר קירור/ מקרר לאיחסון סלטים	26
68		48		26		16		16		<b>סה"כ</b>	
<b>פונקציות נוספות</b>											
8		8		8		8		8		משרד אחראי מטבח	27
25		20		8		8		8		שירותי עובדים ומקלחות	28

10		6		5		5		5		שטיפה/איחסון טרמופורטים	29
75		53		40		32		25		מעברים בין מדורי העבודה – 02%	32
35		25		14		12		8		חצר משק – אשפה, אריזה ריקה, קרטונים	31
12		10		-----		-----		-----		שירות קדמי חלב/בשרי	30
165		122		75		65		54		סה"כ	
556		407		274		202		158		סה"כ	

#### 5. עקרונות יסוד בתכנון

##### א. הפרדה בין פונקציות:

יש להפריד בין פונקציות המטבח, עפ"י העקרונות הבאים:

1. הפרדה בין מזון גולמי לבין מזון בתהליך העיבוד ו/או מזון מוכן.
  2. הפרדה בין תהליכים יבשים לרטובים.
  3. הפרדה בין אזורים בהם מתבצעות פעולות ראשוניות לבין אזורים בהם מתבצעות פעולות מתקדמות (הפרדה בין מחסנים, הכנות בישול וכו')
  4. הפרדת פונקציות לפי טמפרטורות העבודה הנדרשות בהן.
  5. הפרדה בין אזורים שבהם מתבצעות פעילויות ניקוי ושטיפה לבין אזורים שבהם נדרשים תנאי ניקיון.
  6. הפרדה בין מזון וכלים בשריים ולבין מזון וכלים חלביים/פרווה.
- ב. אספקת מזון:
- ❖ תיעשה עפ"י עקרונות של אספקת מנות טריות ומנות קשות
  - ❖ הגשת המזון לסועדים: בשיטת של שרות עצמי.
- ג. הורדת הכלים מהשולחנות:
- בהורדה עצמית ע"י הסועד אל "דלפק החזרת כלים" הצמוד לאזור הדחת הכלים במטבח, או אל עגלת כלים מלוכלכים הניצבת לצד מסלול יציאתו מחדר האכל.
6. עקרונות תברואת המזון:

< תכנון המטבח יהיה תוך תשומת לב מרבית לתברואת המזון, ובתוך כך שמירת הניקיון של חומרי הגלם והמזון המוגמר בכל שלבי ההכנה, שמירת הניקיון האישי של העובדים במטבח, שמירת הניקיון של ציוד המטבח ושמירת הניקיון של חלקי המבנה.

< מוצרי המזון יישמרו בכל עת בטמפרטורה המותרת, בהתאם לשלב הכנת המזון בתהליך.

##### 7. כשרות ושבת:

- < יש לשמור על הפרדה מוחלטת בין חלבי לבשרי ולסתמי (פרווה) בתחומים: החסנת מזון, הכנות, בישול/אפיה, הגשה, ניקיון ושטיפות ואחסון כלים.
- < כל כלי הבישול, כלי הקיבול וכלי האוכל וההגשה ישתייכו לאחד מהאזורים הנ"ל, יסומנו בהתאם ולא יתערבבו ביניהם.

#### 8. גבהים:

- < גובה פנימי מיזערי נטו במטבח וחדר אוכל לא יקטן מ- 270 ס"מ, ובמחסנים לא פחות מ- 220 ס"מ.
- < גובה דלתות, פתח אור, לא יפחת מ-210 ס"מ נטו, רוחב דלתות, פתח אור, לא יפחת מ- 92 ס"מ בדלתות פנימיות, ו- 112 ס"מ בדלתות חיצוניות.

#### 9. חומרים ותגמירים

- א. קירות פנים מבניה יהיו בעובי מיזערי של 12 ס"מ.
- ב. הרצפות תהיה אטומות, עמידות בחומצות ודטרגנטים, מונעות החלקה, ועמידות היטב בנגיפות מכניות כגון: נפילת סירים. מקדם החלקה רצוי: R11B, או R12V10.
- ג. אריחים רצויים לריצוף: פורצלן במידות 20 ס"מ / 20 ס"מ, בעובי 14 מ"מ ולבחירת השוכר.
- ד. הרצפות תונחנה בשיפוע של 1% לכיוון מחסומי רצפה או תעלות קליטה מפלב"מ.
- ה. ככל שניתן האריחים יהיו קלים לניקוי ותחזוקה, יעשה שימוש בפנלים סניטרים כולל פינות פנימיות וחיצוניות.
- ו. מרווח למילוי מישקים 2 מ"מ ולפי כל תקן. מילוי רובה אפוקסי.
- ז. קירות יחופו באריחי קרמיקה עד ל 20 ס"מ מעל למפלס תקרת התותב.
- ח. התקרות תהיינה אטומות, עמידות לרטיבות ובלתי מתפוררות. אין לשלב צמר זכוכית בתקרות.
- ט. כל פינה חיצונית של קיר, ובהיקפי פתחים, יש לשלב פינות הגנה מפלב"מ, ממולאות בדדיס צמנטי.
- י. בקירות מעברים יש לשלב מגיני קירות מפלב"מ, או מגומי, למניעת פגיעת עגלות.
- יא. מחיצות נמוכות המפרידות בין אזורי כשרות שונים – בשרי/חלבי, תחופינה בפרופיל כיסוי מפלב"מ המשופע לאחד הצדדים) באופן המונע הנחת כלי עליו.

#### 10. חשמל

- א. מתקן החשמל יהיה תלת פאזי ויותאם מבחינת גודל החיבור להספקי הצידוד/המכשור הנדרשים בתוספת 32% רזרבה.
- ב. עוצמת התאורה בכל חלקי המטבח תהיה לפחות 700 לוקס.
- ג. כל גופי התאורה יהיו מוגנים ואטומים. גופים בתקרות יהיו שקועים.
- ד. תאורת החירום תתוכנן לפי תקן.
- ה. כל בתי התקע יהיו מוגנים. מיקומם לא יפריע להצמדת רהוט/ציוד לקיר, או לפעילות ניקוי ושטיפה.
- ו. שילוב שעון שבת, לפי הנחיות הרבנות.
- ז. הזנת חשמל למערך הקירור וההפשרה, למכשירי העבודה החשמליים, לתאורה הכללית ולתאורת החירום תגובה בגנרטור.
- ח. פונקציות כגון מקרר יידרשו להיות מגובות גנרטור.

### 11. תקשורת

- < מכלולי תקשורת - כמפורט לגבי משרדים ומחסנים.
- < בכניסה לחדר האוכל - בכניסה יותקן שעון נוכחות – מכלול (תקשורת וחשמל) בהתאם לאפיון ולהנחיות השוכר.

### 12. מיזוג אויר/אוורור

- א. בכל מטבח תשולב מערכת הנדפה ואוורור מתאימה. תשומת לב מיוחדת לשילוב מינדפים מעל אזורי בישול וחימום, ומעל אזורי הדחת הכלים.
- ב. החדרים: הכנת סלטים, עיבוד בשר ואחראי מטבח – יהיו ממוזגים.
- ג. החלפות אוויר תהיינה לכל הפחות:
  - ❖ במטבח - 02 החלפות בשעה.
  - ❖ מחסן מזון - 6 החלפות בשעה.
  - ❖ בחדרי שירות - 8 החלפות בשעה.
- ד. מתקן מז"א יוגדר כצרכן חיוני ויחובר לגנרטור גיבוי.
- ה. אין להציב את יחידות הקירור, או מדחסי קירור בתוך המטבח.

### 13. תברואה

- א. כל צנרת התברואה במטבח תהיה סמויה אך תכלול פתחי ביקורת מחוץ למטבח.
- ב. מערכת הביוב תכלול לפחות 3 מחסומי רצפה 8/4 תחובר למערכת הביוב הראשית דרך מפריד שומן כחוק. גודל מפריד שומן יהיה לפחות פעמיים מספיקת השיא השעתית המתוכננת. מיקום מפריד השומן יהיה מרוחק מרחבת הכניסה לחדר האוכל.
- ג. תובטח אספקת מים חמים לכל כיור ו/או נקודת שטיפה.
- ד. אזורי בישול/חימום ובכל אזור עבודה אחר יכללו כיור לנטילת ידיים עם מתקן סבון וניגוב ידיים.
- ה. כיורים לנטילת ידיים יהיו מפלב"מ 324, מעוגלים, קלים לניקוי ומונעים הצטברות לכלוך. כל אביזרי התקנת הכיוריים והמתקנים יהיו מפלב"מ 324 לרבות ברגים, ניטים ואביזרי עיגון.
- ו. אזור אצירת אשפה יכלול נקודת מים וחיבור לביוב. האזור יתוכנן עפ"י תקנות הבניה והוראות המשרד לאיכות הסביבה לגבי אצירת בתי אכל שיש בהם פסולת מן החי.
- ז. במטבח תשולב מערכת מרכזית לאספקת מים רכים לצורך שימוש במכשירים כגון: מדיח, קומביסטימר, מכונה לקוביות קרח וכד'. מערכת זאת תופרד משאר מערכת אספקת המים למטבח ותכלול מד מים ומגוף חוצץ.
- ח. במטבח תשולב מערכת אספקת גז סמויה לציוד הבישול/טיגון/חימום. בלוני גז או צובר גז יוצבו באזור ייעודי, תחום ומשולט לפי התקנות ודרישות חברת הגז.
- ט. יש לשלב חבית/מתקן לאיסוף שמן שרוף ומסיר שומנים מדגריזר, לצורך מחזור. מוצע להתקין שוקת ומאצרה לשפיכת השומנים והשמן באופן קל על ידי אנשי המטבח.

- י. באחריות האדריכל ויועץ המטבחים לאשר את תכנית המטבח הן במשרד הבריאות.
- יא. מוצא מערכת הביוב של המטבח יהיה יחיד אל עבר מפריד שומן. לצורך מעקב.
- יב. סלי נירוסטה במחסומי רצפה של תעלות יהיו עם חורים הקטנים מ- 1 מ"מ למניעת מעבר חומר גרגירי: אורז, פתיתים וכדומה למערכת הביוב.
- יג. נדרש להתקין ברזי ניקיון ושטיפה לרצפה לנוחות ניקיון המטבח.
- יד. נדרש לכלול ניקוז באמצעות מחסום פעיל לביוב עבור מכשירי שתיה וסודה וכל מכשיר הדורש ניקוז בתחום חדר האוכל.
- טו. ניקוז מזגנים ומערכת מיזוג אוויר בחדר האוכל ובמטבחים יחובר למחסומים פעילים ולא ישירות למטבח.
- טז. כל אביזרי הצנרת, מחברים, מחסומים, רשתות וציוד יותאם לתנאי סביבה קורוזיביים.
- יז. צנרת אספקת מים חמים וקרים תהיה צנרת מחומרים פלסטיים.

#### 14. ריהוט, ציוד ומכשור מטבחי

ייעשה שימוש בחומרים, בתגמירים ובאביזרי פרזול המיועדים לשימוש מאומץ ו"אנטי וואנדלי", כדי להבטיח תפקוד פונקציונלי ומראה נאה לאורך זמן.

#### 15. שילוט

בכל מטבח, יכללו השלטים הבאים:

- ❖ שילוט פונקציות/שמות החדרים, בהתאם לפונקציות/החדרים הכלולים במטבח. השילוט יהיה מחומרים רחיצים.
- ❖ שילוט בטיחות לפי הנחיית יועץ.
- ❖ שילוט מתקני חשמל, מז"א, תברואה וכד', לפי הנחיות היועצים.

#### דוגמא לרשימת ציוד עבור מטבח מבשל וח"א של עד 300 סועדים

1	יח' חלוקה מקוררת – מס' תאים בהתאם לכמות הסועדים.
1	יח' חלוקה מחוממת – מס' תאים בהתאם לכמות הסועדים.
1	מתקן סודה 222 כוסות
1	מכונה חשמלית לקוביות קרח 102 ק"ג/יממה
2	קדרה למרק 11 ליטר
1	מתקן גלישה 62 ליטר
1	ארון חימום חשמלי 12 גסטרונום
3	קוטלי זבובים חשמליים
1	מיקרוגל תעשייתי
1	מכונה חשמלית לקיצוץ ירקות 422 ק"ג שעה
1	מקלפת 10 ק"ג

1	כיריים גז 4 להבות/ כיריים חשמליים
1	מקפיא דו רוחבי תעשייתי
1	מקפיא חד רוחבי תעשייתי
1	קומביסטימר 12 תבניות
1	מחבת מתהפך 72 ליטר
1	סיר בישול קיטור חשמלי 82 ליטר
1	משטח טיגון חשמלי מצלית 82 ס"מ
1	ציפסר 16 ליטר
1	מדיח כלים חשמלי 22 סלים/שעה DOOR TYPE
1	מדיח כלים חשמלי 32 סלים/שעה
6	מקרר חד רוחבי תעשייתי
1	יחידה ניטרלית לפי מידה למתקן סודה קדירה למרק וכו'
1	עגלה אי"ח לסכו"ם ומגשים
1	עגלה לספלים אי"ח
1	עגלה אי"ח לצלחות לחלוקה
2	עגלה לפינוי מגשים
1	עגלה אי"ח לניקוי שולחנות
1	ארון אי"ח ללחם
1	אמבט 84 ליטר אי"ח
1	עגלת שירות אי"ח 3 מדפים
2	עגלה לפינוי אשפה לפחים
3	שולחנות עבודה
1	שולחן כיוור אחד
2	שולחן שני כיוורים
12	מדפי פלבי"מ 42/92 שורה של 6 מדפים
8	עמוד/זוויתן למדפי פלבי"מ
48	משולש חיזוק מפלבי"מ
4	אלחסון חיזוק מפלבי"מ
1	אצטבא לארגזי ירקות
1	אצטבא לסירים
3	מדפים למחסן לפי סטים עשויים פלסטיק
2	מדף קונזולי
4	מדף לייבוש צלחות
2	עגלה לייבוש צלחות
2	ארונות הלבשה סט אחד כולל תאים

#### הערות ודגשים:

השטחים המדויקים של המטבח וחדר האוכל יקבעו ע"י מתכנן המטבחים על בסיס כמות האנשים המתכללים.

## נספח חדר אוכל

### 1. כללי

- < לחדר האוכל יהיה שימוש דו-תכליתי: הגשה ואכילת ארוחות, וכן ישמש מידי פעם לצורך אירועים, כינוסים והדרכות בפורומים רחבים.
- < ישמש חדר האוכל בדרך כלל להגשה ולאכילה של ארוחת צהריים, ב – 3 סבבים, ולהגשה ולאכילה של ארוחות בוקר/ערב בפורומים מצומצמים.
- < מימדים, עיבוד פתחים, חומרים, תגמירים, שילוב מתקנים – יהיו גם בכפוף לחוק התכנון והבניה, תקנות הבניה, התקנים הישראליים החלים ובהם דרישות משרד הבריאות לתנאי תברואה נאותים לבתי אוכל (התשמ"ג 1983), הנחיות מטא"ר / תשתיות ופריסה וכל דין, וכמפורט בפרוגרמה.
- < עמידה בתנאי בטיחות והגנה בפני אש – בהתאם להנחיות יועץ הבטיחות.
- < החומרים, התגמירים, השילוט והאביזרים המשולבים יהיו ברמה עיצובית גבוהה ומוקפדת, ומיועדים לשימוש מאומץ (HEAVY DUTY).
- < חדר האוכל ישולב בצמוד למטבח, באותו מפלס.
- < יש לאפשר גישה נוחה ויעילה לעובדים.
- < במרחק שלא יעלה על 25 מ' מאזורי שירותים המותאמים לכמות מקומות הישיבה בחדר האוכל.

### 2. שיטת הגשת המזון

- < חדרי אכל יותאמו להגשה בשירות עצמי. הגשה לשולחנות תהיה אך ורק באירועים מיוחדים.
- < בשיטה זו, יעבור הסועד דרך פס חלוקה, ייקח באופן עצמאי כלי אוכל, סלטים, תוספות וקינוחים. מנה עיקרית תוגש אישית ע"י נציג קבלן ההסעדה/שוטר..
- < בתום הארוחה יפנה הסועד את הכלים ואת שאריות המזון לעמדת פינוי הכלים (עגלת כלים, או אשנב החזרה במטבח).

### 3. הפרדת כניסות ותנועות

יש לקיים הפרדה בכניסות ובתנועות הפנימיות, כדלקמן:

- < הפרדת אזורי הסועדים מאזורי האספקה, האחסון, ההכנה והבישול שבמטבח, ו/או בממשק בין המטבח לחדר האוכל.
- < בחדרי אוכל גדולים תהיה הפרדת מסלול כניסת הסועדים לחדר האוכל ממסלול היציאה שלהם ממנו. יחד עם זאת, רצוי לשלב את הכניסה לחדר האוכל ואת היציאה ממנו, באותה מבואה, כדי להביא לניצול מרבי של השירותים הנספחים למבואה, ושל מערכת הגישות אליה/ ממנה.
- < הפרדת מסלול הכנסת המזון לחדר האוכל, ממסלול החזרת הכלים המלוכלכים.

#### 4. אזורים תפקודיים

- < בחדרי האוכל ישולבו האזורים התפקודיים הבאים:

- א. אזורי אכילה.
- ב. אזור חלוקה.
- ג. אזור החזרה.
- ד. מבואת כניסה (כולל פינה לנטילת ידיים).

- < אזור האכילה:

- א. מספר מקומות הישיבה במשמרת יקבע לפי תקן האיוש של התחנה, מחולק בכמות המשמרות, ומוכפל במקדם 0.7.
- ב. שטחו (נטו) ייקבע עפ"י מס' מקומות הישיבה מוכפל ב - 1.44 מ"ר לסועד (שטח זה אינו כולל בתוכו את אזורי ההגשה וההחזרה).
- ג. לאור האמור:  $1.44 \times 0.7 \times 0.5 \times \text{תקן} = \text{שטח (מ"ר נטו)}$ .
- ד. עבור אזורי הגשה והחזרה יש להוסיף (נטו) 35 מ"ר עד 200 סועדים.
- ה. מעל 200 סועדים-בהתאם לציוד ההגשה בחדר אוכל ותוכנית פריסה.
- ו. גובה קומה מיזערי (נטו) של אזור האכילה יהיה 275 ס"מ (באולמות עד 100 מ"ר) ו- 300 ס"מ (באולמות מעל 100 מ"ר).
- ז. מודול רוחב מומלץ באולמות – 410 ס"מ, מודול אורך מומלץ – 210 ס"מ.
- ח. ישיבת הסועדים – על בסיס שולחנות ל – 4 סועדים בכ"א, בהתאם לאופי היחידה ולשיקולי המתכננים. מידות שולחן האוכל: 120X80 ס"מ.

- < אזור חלוקה:

- א. ייפרס בציר ההליכה מהמבואה אל אזור האכילה, ויהיה קרוב ככל האפשר אל המטבח.
- ב. ציוד לחלוקת כלים ומזון, יאורגן בקווי חלוקה שכמותם תיגזר מכמות הסועדים.
- ג. סדר הפריטים בקו החלוקה יהיה בדר"כ כלהלן: עגלת מגשים, עגלת סכו"ם וספלים, עגלת חלוקה מחוממת (מנה עיקרית), עגלת צלחות שטוחות, עגלת סלטים קרים, עגלת חלוקה מחוממת (תוספות), לחם ופירות, עגלת פינויים.

< אזור החזרה:

יפרוס בציר היציאה מאזור האכילה אל היציאה, ויהיה קרוב, ככל האפשר, לחדר הדחת הכלים במטבח.

< מבואת כניסה:

- א. מבואת הכניסה תתוכנן כחלל ביניים מקשר בין החוץ (או מסדרון המבנה) לבין אזור האכילה.
- ב. המבואה תתוכנן ל: נטילת ידיים, שירותים תברואיים (במידה ויכללו), התקבצות והמתנה, פרסום הודעות, ריכוז גומחות עבור מתקן חשמל וכיבוי אש, שעון מתכללים וכיוצ"ב. שירותים תברואיים יוקצו לפי הל"ת, בנפרד לנשים ולגברים, וכן יכללו שירותי נכים כדין.
- ג. מועדף תכנון שלפיו אותה מבואה משמשת כחלל עזר הן בכניסה לחדר האוכל ולפונקציות שממוקמות ליד כגון קנטינה, בית כנסת, מזנון חלבי וכד'.

#### 5. ריהוט וציוד

- < על אדריכל המבנה להציג העמדה עקרונית של הריהוט והציוד בכל אחד מהחללים בהתאם לדרישות האפיון ובתאום עם יועץ מטבחים. על פי הנחיות מנהל הפרויקט, יכין רשימת ריהוט וציוד הנדרשים לריהוט ולציוד המבנה.
- < ייעשה שימוש בחומרים, בתגמירים ובאביזרי פרזול המיועדים לשימוש מאומץ ו"אנטי וואנדלי", כדי להבטיח תפקוד פונקציונלי ומראה נאה לאורך זמן.

#### 6. מערכות

- < מתקן חשמל ומאור – כמפורט לגבי מתקן חשמל. תמיכה בציוד המזנון המחומם. שילוב מתקן קוטל זבובים.

- < תאורת החירום, לפי תקן ולא פחות מ 1 לוקס בממוצע.
- < מתקן מז"א – כמפורט לגבי מתקן מז"א.
- < מתקן תברואה – כיורי נטילת ידיים, כמפורט לעיל.
- < שילוב רמקולים של מערכת הכריזה והמולטימדיה.
- < שילוב נקודת אנטנה לקליטת לוויין/כבלים.
- < מכלולי תקשורת – בחדר האוכל יותקנו מכלולי תקשורת.
- < מולטימדיה לפי רפרנט תקשורת.



## נספח 1 – דרישות מיוחדות, ריהוט באולם שיפוט - משרד המשפטים

### 1. אולם שיפוט

- (א). בימת שופט + מעקה
- (ב). דלפק השופט ( חזית + משטח עליון + מבנה קונסטרוקטיבי )
- (ג). חיפוי קיר גב השופט באולם כולל אספקת סמל המדינה עפ"י דוגמה.
- (ד). עמדת תובע
- (ה). עמדת סנגור
- (ו). דוכן עדים
- (ז). ספסלי קהל באולם ( גדלים שונים )
- (ח). ארונית מגירות עם מגירות
- (ט). ארונית מגירות עם דלתית
- (י). פס הגנה היקפי לקירות האולם
- (יא). דלת כניסה עורפית לשופט
- (יב). דלת כניסה ראשית ( אקוסטית 100% ) לאולם השיפוט
- (יג). ציפוי עץ אקוסטי בקירות אולם השיפוט
- (יד). תיקרה אקוסטית חצי שקועה משולבת אדריכלית בסינרי גבס
- (טו). עמדת קלדנית באולם השיפוט.

### 2. מזכירות ושוחתי קהל

- (א). דלפק שרות קהל במזכירות
- (ב). ארון חציצה בין עמדות קדמיות ואחוריות במזכירות
- (ג). ארון היקפי במזכירות שרות קהל בלבד
- (ד). דלפק רישום לקהל
- (ה). עמדת פקיד עזר
- (ו). דלפק עמדת קופאי
- (ז). ארונית מגירות ( דלתית + מגירות ) .

### 3. ריהוט מערכי אבטחה

- (א). דלפק אבטחה ונתיב כניסה מבוקר לבית הדין.  
(ב). מערך בידוק בכניסה למבנה + כספת לאחסון נשק

### 4. נתונים טכניים לתכנון הריהוט היעודי באולם שיפוט - משרד המשפטים

#### (א). בימת שופט :

- (1). אחת משלוש השיטות הבאות:  
(א) הגבהה של 60 ס"מ, ע"י בנייה וריצוף.  
(ב) הגבהה של 60 ס"מ, ע"י מטריצת מתכת עם משטח עץ סנדביץ עליון בעובי 30 מ"מ, עם חיפוי שטיח/ פרקט.  
(ג) הגבהה 60 ס"מ, ע"י מילוי של אבן גרוסה בתוך יציקה מסגרתית, משטח עליון של בטון יציב בעובי 6 ס"מ מוחלק עם חיפוי ריצוף.  
(4). לכל אחת מהשיטות ישולבו 4 מדרגות עלייה תואמות, עם רום של 15 ס"מ + מעקה מאחז יד לסיוע בעלייה לבמה.  
(5). אולם אחד יונגש לשופט מוגבל.

#### (ב). דלפק שופט :

- (1). קונסטרוקציה הדלפק מעץ סנדביץ, או מטריצת מתכת שתשולב בגימור עץ מצופה בפורניר.  
(2). משטח כתיבה עליון, משטח MDF/ סנדביץ בעובי 30 מ"מ, מצופה פורניר עם קנט עץ גושני בהיקף.  
(3) חזית הדלפק מעץ סנדביץ מצופה בפורניר, עם צוקל עץ גושני מצופה פורמיקה או אלמנט קשיח אחר (אבן וכו').  
(4). יש להקפיד שבחיפוי הפורמיקה במשטח הכתיבה של השופט, תישמר רציפות הדוגמא, מכל מקום אין לבצע את חיבור הרצף של הפורמיקה מול השופט, יש להקפיד להשאיר משטח כתיבה חלק לשופט / ים.  
(ג). חיפוי קיר גב השופט באולם + תיקרה מעל בימת השופט :

- (1). משטח פורניר עם שלוש שדות פרופורציונליות, שדה אמצעי חלק עבור סמל המדינה, שאר שתי השדות בפרופורציה לרוחב הדלפק באולם, יש לשמור על אחידות תכנון בין משטח גב השופט וחזית דלפק השופט.  
(2). תיקרה מינרלית חצי שקועה, סינרי גבס שישלבו עם קורות עץ ומשטחי עץ עם חיפוי פורניר כדוגמת קיר גב השופט.

3. צוקל עץ סנדביץ עם חיפוי קרמיקה או חומר קשיח חלופי .

ד. עמדת תובע / עמדת סניגור :

1. מבנה קונסטרוקציה מעץ .
2. חזית השולחן עץ סנדביץ עם חיפוי פורניר ( בסגנון דלפק שופט )
3. משטח עליון מלוח MDF/סנדביץ בעובי 30 מ"מ מחופה פורניר .
4. תשתית תקשורת/מחשבים תשולב ברהיט
5. שולחן לשנים במידות של 120 ס"מ עד 150 ס"מ מותנה ברוחב האולם .

ה. דוכן עדים :

1. מנסרה ריבועית / מלבנית מעץ סנדביץ , חיפוי היקפי מפורניר , משטח עליון מחופה פורניר עם קנט עץ גושני בהיקף .
2. בצלע העורפית תשולב מגירה פתוחה ודלתית אחזקה .
3. הדוכן יחובר לתשתית חשמל .
4. צוקל עץ סנדביץ עם חיפוי פורמיקה או חיפוי קשיח אחר .

ו. ספסל אולם שיפוט :

1. קונסטרוקציה בסיס מעץ .
2. משטח ישיבה רציף + משענת הגב , פורניר MDF 30 מ"מ לפחות .
3. מידות הספסלים 120 , 180 , 1 – 240 ס"מ בהתאם למידות אולם השיפוט

ז. ארוניות מגירות / דלת ניידת :

1. קונסטרוקציה מעץ סנדביץ 22 מ"מ .
2. חיפוי פורניר עם משטח עליון פוספורמינג בעובי 30 מ"מ .
3. לארוניות תהיינה 2 רגליות קבועות ושני גלגלים ( עומס 30 ק"ג גלגל )
4. לארונית עם דלתית , יש להוסיף דלתית מעץ סנדביץ 18 מ"מ , עם מעצור טריקה .
5. לארונית מגירות תהיינה שלוש מגירות עם נעילה ופרזול .
6. במגירות ישולבו מעצורי טריקה

ח. פס הגנה קירי באיזורי המתנה ובאולם :

1. עץ גושני מוברג למשטח עץ לבן במידות 30 # 6 .
2. יש לוודא גימור דקורטיבי לשיקוע בורג החיבור .

ט. דלת כניסת שופט לאולם :

1. דלת אקוסטית 60% חד כנפית, קנט עץ גושני בהיקף הכנף, חיפוי פורניר בשני צידי הדלת.
2. משקוף פח מגלון 2 מ"מ בגילון חם, גוון המשקוף עפ"י אישור אדריכל האוצר.
3. מנעול פרפר בצד החיצונית של הדלת (מכיוון רחוב השופטים)
4. מחזיר הידראולי חיצוני (מכיוון רחוב השופטים).

י. דלת כניסה ראשית לאולם שיפוט :

1. דלת אקוסטית 100% מילוי, עם צוהר זכוכית לתצפית (חלבי + שקוף), חיפוי פורניר דקורטיבי עם קנט גושני משתלב בהיקף + ידית פתיחה אנכית משני צדי הדלת + מנעול נעילה + לשונית לחץ.
2. איטום אקוסטי בין הדלת למשקוף + גומיות אטימה של 30 DB לפחות.
3. דלת עם מפתח גדול (120 עד 135 ס"מ) + משקוף עץ גושני דקורטיבי.
4. מחזיר הידראולי, כיוון פתיחת הדלת אל מחוץ לאולם.
5. דלת כבידה, מומלץ לתכנן שלושה או ארבעה צירים.

יא. דלת לשכת שופט :

1. דלת חד כנפית, 100% מילוי, חיפוי פורניר עם קנט עץ גושני בהיקף.
2. ידית קבועה בצד החיצוני, מנעול חשמלי ופתיחה חיצונית באמצעות קורא תגים + מחזיר הידראולי.
3. מנעול כפול עם מפתח מסטר קיי.
4. משקוף פח מגלון 2 מ"מ בגילון חם.

יב. ציפויי קיר אקוסטיים באולם השיפוט :

1. תשתית מזרון אקוסטי 2" (משקל מרחבי 2 ק"ג ל - מקו"ב).
2. משטח מזונית מחורר (לפי שטח הקיר / המשטח האקוסטי).
3. חיפוי המשטח האקוסטי בלוחות עץ גאומטריים שונים.
4. שילוב קוביות עץ ריבועיים (5 ס"מ # 5 ס"מ) בין קיר הגבס למשטח המזונית המחוררת.

יג). עמדת קלדרן/נית באולם השיפוט :

- 1). מטריצת מבנה הרהיט תבנה מעץ סנדביץ בעובי 22 מ"מ .
- 2). חזיתות ומעטפת העמדה יבנו מעץ סנדביץ עם חיפוי פורניר וקנט עץ גושני בהיקף .
- 3). דלת עמדת פקיד העזר מסנדביץ בעובי 18 מ"מ עם חיפוי פורניר .
- 4). משטחי הכתיבה ומשטח עליון, לוחות MDF בעובי 30 מ"מ חיפוי פורמיקה, עם קנט עץ גושני בהיקף .
- 5). צוקל סנדביץ עם חיפוי פורמיקה או חומר קשיח חלופי .
- 6). עמדת הקלדרן/נית תהיה בצמוד לבימת השופט בתוך אולם השיפוט והכניסה אליה תהיה מתוך אולם השיפוט.
- 7). בין השופט כשהוא ישוב לקלדרן/נית ובין העומד בדוכן העדים נדרש קשר עין .

ריהוט מזכירות ושרותי קהל

א). דלפק מזכירות (עמדות שרות לקהל) :

- 1). קונסטרוקצית הרהיט תבוסס על עץ סנדביץ בעובי 22 מ"מ לפחות .
- 2). חזית הדלפק מעץ סנדביץ בעובי 22 ס"מ עם חיפוי פורמיקה .
- 3). משטח כתיבה ומשטח עליון, לוח MDF 30 מ"מ .
- 4). מחיצת הפרדה בין הדלפקים, לוח MDF בעובי 30 מ"מ, עם קנט עץ גושני, המחיצה כולה עם חיפוי פורמיקה .
- 5). מדף פנימי H נייד, עץ סנדביץ במידות אורך  $L = 80$  .
- 6). זכוכית מחוסמת 6 מ"מ בגובה 35 ס"מ אחרי מרווח 10 ס"מ .
- 7). צוקל מעץ סנדביץ עם חיפוי פורמיקה או חומר קשיח חלופי .
- 8). בעמדת קופה יותקן גם תריס אלומיניום חשמלי.

ב). ארון חציצה בין עמדות קידמית לעמדות אחוריות / ארון היקפי :

- 1). קונסטרוקציה הרהיט תבנה מעץ סנדביץ בעובי 22 מ"מ .
- 2). משטח עליון של הארון, פוספורמינג בעובי 30 מ"מ .
- 3). דלתות הזזה מעץ סנדביץ בעובי 18 מ"מ .
- 4). ציפוי הדלתות בפורמיקה בשני הצדדים .
- 5). מנעול בדלת הזזה + פרזול + ידיות .
- 6). מדף פנימי מעץ סנדביץ בעובי 18 מ"מ .

ג. דלפק רישום לקהל :

1. מטריצת מתכת שתקובע לקיר המבנה .
2. משטח כתיבה לוח MDF בעובי 30 מ"מ עם קנט עץ גושני בהיקף .
3. מחיצות לוח MDF עם קנט עץ גושני בהיקף .
4. ספסלי המתנה לקהל (מזכירות, אולמות מעצרים) עפ"י הכמויות המופיעות בפרוגרמה. כדוגמאת לספסלים באולם השיפוט , או בגוון הדלפקים לבחירת המזמין.

ד. עמדת פקיד עזר :

1. מטריצת מבנה הרהיט תבנה מעץ סנדביץ בעובי 22 מ"מ .
2. חזיתות ומעטפת העמדה יבנו מעץ סנדביץ עם חיפוי פורניר וקנט עץ גושני בהיקף .
3. דלת עמדת פקיד העזר מסנדביץ בעובי 18 מ"מ עם חיפוי פורניר .
4. משטחי הכתיבה ומשטח עליון, לוחות MDF בעובי 30 מ"מ חיפוי פורמיקה , עם קנט עץ גושני בהיקף .
5. צוקל סנדביץ עם חיפוי פורמיקה או חומר קשיח חלופי .

ה. דלפק אבטחה בכניסה באולם שיפוט - משרד המשפטים

1. קונסטרוקצית הרהיט מעץ סנדביץ בעובי 22 מ"מ .
2. חזית העמדה תיבנה מעץ סנדביץ עם חיפוי פורניר וקנט גושני .
3. משטחי הכתיבה והבדיקה, יבנו מלוחות MDF בעובי 30 מ"מ עם חיפוי פורמיקה , עם קנט גושני בהיקף .
4. הצוקל עשוי מעץ סנדביץ עם חיפוי קרמיקה או חומר קשיח חלופי .
5. חיווטי התקשורת והחומרה, ישולבו מקצועית במערך העמדה .
6. יש לתכנן מערך פליטת חום של מכלולי המתח הנמוך .
7. השולחן יתוכנן להתקנת ציוד הקצה לביטחון ובקרה – פנלים שונים ו 5-6 מחשבים. כולל מסכי מחשב עפ"י הגדרת המזמין.

חתימת המשכיר