



שם הטופס: חוות דעת מקצועית במסגרת כוונה להתקשר עם ספק יחיד/ספק חוץ	
פרק ראשי: התקשרויות ורכישות	מספר הוראה: 7.8.2
פרק משני: פטור ממכרז	מספר טופס: ט. 7.8.2.1

משרד:	משרד הבריאות
יחידה מזמינה:	המרכז הרפואי זיו
תאריך:	05.06.2023

אל: ועדת המכרזים
הנדון: חוות דעת מקצועית במסגרת כוונה להתקשר עם ספק יחיד/ ספק חוץ

הבקשה מסתמכת על תקנה (29)3 / (31)3 (סמן את התקנה המתאימה) לתקנות חובת מכרזים ועל הוראות תכ"ם מס' 7.8.1 ו-7.8.2.

תיאור מהות ההתקשרות (רקע ופירוט התכונות של הטובין/השירות/העבודה)
מדובר על בשר עוף בטכנולוגיות IQF.
IQF-individual quick freezing טכנולוגיה של הקפאה מהירה וטיפול טרמי למזון מוכן לצריכה. מאחר ובית החולים עובר לעבוד במטבח זמני (לצורך שיפוץ המטבח הקיים), מפקחת לבריאות הסביבה מטעם לשכת הבריאות מחוז צפון, העבירה הנחיה כי בית החולים חייב להשתמש במוצרי עוף שעברו IQF, ולא יהיה שימוש בבשר גולמי שלא עבר טיפול טרמי.

האם קיים בנושא זה מרכז מרכזי של החשב הכללי או גורם ממשלתי מוסמך אחר? כן לא
 סוג ההתקשרות: (סמן X במקום המתאים)

טובין שירותים ביצוע עבודה

שם הספק:	מילועוף אינטגרצית פטם אגש"ח בע"מ
מספר הספק (ח.פ.ח/צ.ע.מ/מספר עמותה)	570040816
ספק זה הנו:	<input type="checkbox"/> ספק יחיד <input type="checkbox"/> ספק חוץ
אומדן / שווי ההתקשרות:	כ- 400,000 ש"ח לשנה ועד 1,000,000 ש"ח כולל מע"מ לכל התקופה, <i>ללא התמלול</i>
תקופת ההתקשרות:	3 שנים

שם הטופס: חוות דעת מקצועית במסגרת כוונה להתקשר עם ספק יחיד/ספק חוץ

מספר הוראה: 7.8.2	פרק ראשי: התקשרויות ורכישות
מספר טופס: ט. 7.8.2.1	פרק משני: פטור ממכרז

נימוקים כי הספק הוא ספק יחיד או כי הטובין הם טובי חוץ (במקרה הצורך ניתן לצרף עמודים נוספים וכל מסמך רלוונטי נוסף) נא להתייחס לסעיפים הבאים:

1. האמצעים שבהם נערכו בדיקות לאיתור ספקים נוספים והכנת חוות דעת כולל פירוט מקורות מידע ופעולות שננקטו (לדוגמה חיפוש באינטרנט, התכתבות עם ספקים, פגישה או שיחה עם ספקים וכדומה).
2. ממצאי הבדיקה (אם ישנם ספקים נוספים בתחום ההתקשרות, יש לפרט את הסיבות לאי התאמתם לביצוע ההתקשרות עימם ואת הסיבות להיות הספק שלגביו נכתבה חוות הדעת ספק יחיד/ספק חוץ)
3. נימוקים והערות נוספות

<p>במטבח הזמני קיימת מגבלת שטח עבודה לצורך טיפול, עיבוד ובישול בשר עוף ממצב הקפאה רגיל. בתהליכי העבודה יש צורך במקום שבו ישלהפשיט את המזון (מתוך הניילון והקרטון), לאחר מכן יש צורך במעבר למקום להפשרה (יש רק מקרר הפשרה אחד שמוגבל לבשר אדום בלבד), לאחר מכן להעביר למשטח עבודה גולמי (שקיים רק לדגים ורק לבשר שהוא טחון) ולבסוף משטח עבודה מעובד ובישול.</p>
<p>שטח המטבח הזמני מהווה כ- 20% מהמטבח הקיים ואי לכך קיימת מגבלת מקום לכלל תהליכי הבישול של בשר עוף קפוא. על מנת להתגבר על הפער הנ"ל יש צורך לבצע רכש של בשר עוף צלוי אשר מקצר משמעותית את תהליך הבישול (העוף מגיע מוכן לצריכה) כאשר שימוש בטכנולוגיה של IQF נשמרים הערכים וההרכבים התזונתיים של המזון ללא בקטריות ומזהמים וללא שינוי הצורה של המזון.</p>
<p>לאחר בדיקה שלנו מול השוק הקיים בישראל ומול קולגות בבתי חולים אחרים נמצא כי רק חברת "מילונוף" מייצרת על פי רישיון משרד הבריאות מוצרי עוף בטכנולוגיות IQF.</p>

לאור הנימוקים שמנתי לעיל אנו מבקשים לערוך ההתקשרות בהליך פטור ממכרז. חוות דעתי זו ניתנת מתוקף היותי הסמכות המקצועית לנושא זה. בכבוד רב,

	מנהל מערך הרכש והאפסנאות	אסף אלימלך
חתימה	תפקיד בעל הסמכות המקצועית	שם בעל הסמכות המקצועית