

הזמנה להציע הצעות
למתן שירותי הפעלת
המערך הבשרי והחלבי
של

ההסתדרות



ההסתדרות

הבית של העובדים בישראל

ינואר 2020

תוכן עניינים

5.....	מבוא
8.....	תנאי ההליך ומנהלה
14.....	תנאי סף מקצועיים למציעים
16.....	לו"ז לבל"מ ההסעדה
17.....	תקופת התקשרות והפסקת התקשרות
18.....	שיטת התשלום וההפעלה
20.....	הצמדות
21.....	הערכה למספר ארוחות שנתי
22.....	שעות פתיחה וימי פעילות מערך הסעדה
23.....	תשלומים שוטפים שישולמו ע"י הקבלן
24.....	פעולות לכניסת קבלן חדש
25.....	פירוט שיטת ההסעדה הבשרית בהסתדרות (כפוף לשינויים על פי שיקול דעת ההסתדרות ובתיאום עם הספק)
27.....	הצגת התפריט ושילוט
28.....	מפרט ההסעדה לארוחת הצהריים הבשרית
29.....	חמגשיות
30.....	קישוט המזון והצגתו
31.....	מרקים
33.....	סלטים
37.....	בר בריא
38.....	עמדת רטבים קרים
39.....	מנות עיקריות
46.....	עמדת סלט להרכבה כמנה עיקרית
48.....	תוספות פחמימה
52.....	רוטב חם לפחמימות
53.....	תוספת ירק חם
55.....	מנות אחרונות
59.....	בר-לחמים

60	שתיה קרה
61	מפרט פינות שף (אטרקציה יומית)
64	ימי שני, צמחוני מועשר
66	ימי עמים ושוברי שיגרה
68	מפרט ההסעדה לבית הקפה החלבי
69	מפרט ארוחת הצהריים ושיטת הניקובים בבית הקפה
73	מוצרי בוקר, מאפים ודיל בוקר
74	כריכים לבית הקפה
76	סלטים מוכנים – בית קפה
79	טוסטים
80	פיצות
81	מנות חמות (ספיישל יומי) חלבי
82	שתיה קרה וחמה בבית הקפה
84	עגלת הקפה בלובי
85	הגדרת משקלי מנות בית הקפה
86	כיבודים
91	רענון התפריטים
92	תזונה מאוזנת ו"מסלול ירוק"
95	מחזור מזון
96	הגדרת חומרי גלם
99	חגים ומועדים
101	ציוד והשקעה נדרשים מקבלן ההסעדה הזוכה
104	הגדרת כלי סועד
106	תחזוקה שוטפת של הציוד
108	הגדרת אמנת שירות לתחזוקת הציוד של ההסתדרות
110	כ"א קבלן ההסעדה
114	דרישות שכר לעובדי הקבלן במערך ההסעדה
115	הופעה ולבוש עובדי הקבלן
117	כשרות

118 מדיניות איכות ובטיחות מזון.

124 בדיקות מיקרוביאליות ותכנית דגימה.

126 שינוע המזון.

127 בטיחות ואיכות הסביבה לקבלן ההסעדה.

131 ניקיון.

140 ישיבות.

141 מענק על הפעלה איכותית.

144 סקר שביעות רצון.

145 ליווי ופיקוח.

147 פיצוי מוסכם.

150 נספח א - הצעת המחיר.

152 נספח ב' - ביטוח.

156 נספח ג' - נוסח ערבות הגשה.

158 נספח ד' - נוסח ערבות ביצוע.

159 נספח ה' - נוסח הסכם ההתקשרות.

175 נספח ו' (להסכם) - החוק להגברת אכיפה של דיני עבודה תשע"ב 2011.

177 נספח ז' - התחייבות לשמירה על סודיות.

179 נספח ח' - אישור רו"ח בדבר קיום הוראות לגבי העסקת עובדים.

180 נספח ט' - תצהיר בדבר קיום זכויות עובדים.

182 נספח י' - תצהיר בדבר עמידה בהוראות הדין.

185 נספח יא' - התחייבות לקיום החקיקה בתחום העסקת עובדים.

186 נספח יב' - אישור רו"ח להיקף פעילות.

187 נספח יג' - סיכום מסמכים ותצהירים להגשה.



מבוא

1. **הסתדרות העובדים הכללית החדשה** (להלן: "ההסתדרות" ו/או "המזמינה") מבקשת לקבל הצעות מחיר (בל"מ) עבור הפעלת מערך ההסעדה שלה על כל הכרוך והמשתמע מכך במשרדי ההסתדרות אשר ממוקמים ברחוב ארלוזורוב 93 בתל אביב.
2. **מובהר בזאת כי ההסתדרות אינה כפופה לחובת המכרזים ומובהר כי על הזמנה זו, על ההצעה שיגיש המציע ועל ההליך כולו לא חלים ולא יחולו דיני המכרזים.**
3. שירותים נדרשים מקבלן ההסעדה ע"פ מפרט זה:
 - א. הפעלת מערך הסעדה בשרי ואספקת ארוחות.
 - ב. הפעלת מערך הסעדה חלבי ואספת פרטי מזון ומשקאות.
 - ג. הפעלת מערך כיבודים ואירועים.
 - ד. אספקת חלב.
4. תיאור מערך ההסעדה של ההסתדרות ודרישות תפעוליות
 - א. המערך הבשרי של ההסתדרות הינו מטבח מבשל שאליו צמוד חדר אוכל מרכזי עם 120 מקומות ישיבה.
 - ב. המטבח הבשרי מכין את כל המזון בשיטת "בשל והגש" "בשל וצנן" וכולל בתוכו את המדורים הבאים:
 - 1) אזורים המיועדים להכנת הארוחות (כגון שטיפת ירקות, הכנת סלטים).
 - 2) אזור לעיבוד בשרים.
 - 3) אזור בישול פנימי (כולל בלאסט צ'ילר) פרונטלי.
 - 4) אזור הכנת כיבודים.
 - 5) אזור הדחה המכיל בין השאר מכונת הדחה מסוג דלת מתרוממת.
 - ג. המסעדה הבשרית כוללת בתוכה את העמדות הבאות:
 - 1) עמדת חלוקה למנות עיקריות (דלפק GN8), כולל איזור שימש לפינוק שף.
 - 2) עמדת סלט בר בהרכבה כמנה עיקרית.
 - 3) עמדת הגשה לתוספות חמות (דלפק חם GN 4 לשרות עצמי).
 - 4) עמדת הגשה למרקים (שרות עצמי) (2 קדרות מרק).
 - 5) עמדת הגשה קרה לסלטים מורכבים (פגודה קרה GN8 לשרות עצמי).
 - 6) עמדת איסוף מגשים וסכו"ם.
 - 7) עמדה קרה לחלוקת קינוחים.
 - 8) עמדת שתייה קרה (מים, סודה, תפוזים, לימונדה).
 - ד. המטבח מקבל חלק מהתוספות החמות (פחמימות וירקניות) ממטבח היצרן של קבלן ההסעדה, **למעט** התוספות הבאות שיוכנו במקום:
 - 1) ירקות קפואים.
 - 2) ירקות קלויים.
 - 3) תפוחי אדמה (למעט פירה שיגיע ממטבח היצרן).

- ה. על המזון ממטבח היצרן להגיע עד השעה 09:30 בבוקר או מצוון יום קודם.
- ו. כמו כן, בהסתדרות קיים כיום מערך חלבי לרווחת הסועדים שמוכר פרטי מזון ומשקאות וארוחות קלות.
- 1) עגלת קפה בלובי הכניסה לבניין ההסתדרות.
- 2) קפיטריה חלבית שמתוכננת להיסגר ולעבור לרחבת הדשא (בהתאם למפורט בסעיף ז').
- ז. בכוונת ההסתדרות להקים בית הקפה החדש (במקום הקפיטריה החלבית הנוכחית):
- 1) ברחבת הדשא של בניין ההסתדרות אשר ממוקמת במרכז ת"א (ברחוב ארלוזורוב 93), מתוכנן לקום בית קפה. מובהר כי הקמת בית הקפה מותנית בגורמים שונים ועל כן אין התחייבות כי בית הקפה יקום, או לגבי מועד הקמתו, והמציעים לא יוכלו לטעון כל טענה לגבי אי התממשות כוונת ההסתדרות להקים את בית הקפה
- 2) מתחם הדשא הינו אי ירוק ורחב ידיים במרכז ת"א, הכניסה תתאפשר לכל תושבי ת"א ועוברי אורח שירצו לרכוש ממוצרי בית הקפה.
- 3) בית הקפה ימכור משקאות חמים וקרים, מאפים, כריכים, סלטים, פיצות, טוסטים וכו'.
- 4) הקמת בית הקפה תהיה על ידי ועל חשבון ההסתדרות, הוצאת רישיון העסק והכשרות לאורך כל תקופת ההתקשרות יעשה על ידי ועל חשבון קבלן ההסעדה הזוכה.
- 5) למען הסר ספק, כלל הציוד יהיה בבעלות מלאה של ההסתדרות והקבלן יהיה אחראי לכל התחזוקה השוטפת של הציוד בהתאם לפרק "תחזוקה שוטפת של הציוד".
- 6) מיתוג בית הקפה, לרבות שילוט, אישור תפריט, וכל ציוד פרסום נלווה יהיה על ידי ועל חשבון קבלן ההסעדה הזוכה. המיתוג, הפרסום וכל פעולה אחרת רלוונטית להסתדרות תאושר מראש ובכתב על ידי נציג מטעם ההסתדרות.
- 7) הקמת בית הקפה אינה מובטחת ומדובר בתהליך שנבחן.
- ח. מערך ההסעדה של ההסתדרות נותן גם מענה לאירועים וכיבודים שמתקיימים בתוך ההסתדרות.
- 1) קבלן ההסעדה הזוכה יקבל עדיפות אך ידרש להוכיח רמה גבוהה ולזכות בשביעות רצון של המזמינה.
- 2) מובהר כי ההסתדרות יכולה לפנות לספקים חיצוניים להפעלת הכנסים והאירועים שהיא מקיימת מעת לעת ואינה מתחייבת לפנות לקבלן ההסעדה הקבוע שלה.
- ט. ההסעדה הנדרשת מהקבלן הינה באיכות גבוהה שתתבסס על חומרי גלם איכותיים, צבעים וטרייות, מיעוט מנות עיקריות והשקעה בנראות ותצוגה נכונה של המזון, פחות מוסדי, יותר מסעדה, אירוע, מלונאות.
- י. מענה לבריאות, הרבה ירקות טריים, קיטניות, תיבול ים תיכוני ועוד.

5. עקרונות להפעלת מערך ההסעדה

- א. הקבלן הזוכה, יפעיל את מערך ההסעדה (בשרי וחלבי) באמצעות עובדיו. כמו כן יהיה אחראי להכנת המקומות הנ"ל לפני הארוחות ולניקיונם בין הארוחות, תוך כדי הארוחות ולאחרי הארוחות.
- ב. הקבלן יהיה אחראי להכנת כלי החלוקה, חימום האוכל, ההגשה, הפינוי וניקוי השולחנות והכיסאות בחדרי האוכל, ניקיון כללי, כולל ניקוי הרצפות, חלונות פנימיים וקירות עד גובה 2 מטר וכל מה שנמצא בתחום חדר האוכל ומבואותיו כולל שטיפת הכלים, המטבחים, חדרי האוכל ואיסוף המגשים.
- ג. מערך ההסעדה יפעל תמיד על פי חוק והפרשה הטכנית ויהיה עם רישיון עסק מתאימים ותעודות כשרות אשר יהיו בתוקף בכל תקופת ההתקשרות וכן כל רישיון נדרש אחר.
- ד. הוצאה וחימוש של רישיון העסק בתחילת ההתקשרות ולכל אורכה, תהיה על שם קבלן ההסעדה ועל חשבונו.

6. הערות כלליות:

- א. מסמך זה רשום בלשון זכר, אך מופנה לשני המינים.
- ב. הגשת הצעה על ידי המציע תהווה הסכמה של המציע לכל עניין ודבר הרשומים במפרט זה ובהסכם.
- ג. מטרת המסמך היא לרכז את הדרישות של ההסתדרות בנושא הסעדת עובדיה והמזון המוגש להם לצורך קבלת הצעות מחיר מקבלני מזון.
- ד. המסמך מגדיר את הדרישות מהקבלן לגבי התפריט שיוגש, מפרט המנות, גודל המנות ותדירות הגשתן.
- ה. המסמך מגדיר את הציוד וההשקעה הנדרשים מהקבלן לצורך הפעלת המערך.
- ו. מסמכי המפרט הינם מפורטים בצורה נאותה על מנת לאפשר לקבלן לקבל תמונה ברורה של תפעול מערך ההסעדה והעלויות הכרוכות בכך. המסמכים מציינים את תכולת ההסעדה הנדרשת להפעלה יומית של המערך.
- ז. כמו כן קיימים פרקים העוסקים בדרישות ההסתדרות בנושאי איכות, שירות, הופעה, ציוד קבלן, סניטציה, שינוע ובטיחות מזון. בכל אחד מהפרקים מפורטות דרישות מינימום להפעלת המערך.

תנאי ההליך ומנהלה

1. תנאי ההליך והבהרות נוספות:

- א. ההסתדרות אינה כפופה לחובת המכרזים ומובהר כי על הזמנה זו, על ההצעה שיגיש המציע ועל ההליך כולו לא חלים ולא יחולו דיני המכרזים.
- ב. למעט במקומות המיועדים לכך וכאשר נדרש המציע לעשות כן בהתאם להוראות ההזמנה, אין להוסיף כל הערה ו/או תוספת ו/או הסתייגות למסמכי ההזמנה ולתנאיה.
- ב. הערה ו/או תוספת ו/או הסתייגות אשר יצוינו על גבי מסמכי ההזמנה או ההצעה עלולים להביא לפסילתה של ההצעה על ידי וועדת הרכש של המזמין ע"פ שיקול דעתה הבלעדי.
- ג. להסתדרות שמורה זכות בלעדית ובלתי ניתנת לערעור לקיים התמחרות בין המציעים, לנהל משא ומתן עם המציעים או מי מהם, לבקש מהמציעים הבהרות ו/או השלמות להצעותיהם, לא לבחור כל הצעה, לבחור הצעה כל שהיא ולממש את כולה או חלקה, לבטל את ההליך ככל שיש מציע אחד, לשנות את תנאיה- וכל זאת בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי.
- ד. למזמין שמורה הזכות להכניס שינויים במסמכי ההליך בכל עת לרבות לשינוי המועדים הקבועים בו ו/או לביטולו בכלל.
- ה. בהגשת הצעתו ייראה המציע כמי שכל השירותים הנדרשים והנסיבות ידועות ונהירות לו וכמי שערך כל בדיקה שהייתה נחוצה לשם הכנת ההצעה והגשתה ולא תישמע מצידו כל טענה לגבי כל עניין הקשור בהזמנה ו/או המופיע בה ו/או שאינו מופיע בה. בעצם הגשת ההצעה מצהיר המציע כי הוא מסכים לתנאי ההזמנה להציע הצעות.
- ו. למציע לא תהיינה כל טענות כלפי המזמין בגין הוצאות שנגרמו לו לצורך הגשת ההצעה מטעמו, מכל סוג שהוא, או אובדן רווחים בין אם הצעתו זכתה ובין אם לאו.
- ז. מבלי לגרוע מהאמור לעיל, המזמין שומר לעצמו את הזכות:
- 1) לא לקבל אף אחת מההצעות שיוגשו בעקבות הזמנה זו ו/או לבטל את ההזמנה או חלקים ממנה בכל עת, ו/או לדחות את מועד ביצועה.
 - 2) לא לקבל את ההצעה הזולה ביותר או את ההצעה שתזכה לציון הגבוה ביותר.
 - 3) לא להתחשב בכל הצעה שהיא בלתי סבירה מבחינת מחירה לעומת מהות ההצעה ותנאיה, או שאינה עונה על אחת מדרישות ההזמנה המוגדרות כדרישות סף, או בשל חוסר התייחסות לסעיף מסעיפי ההזמנה שלדעת המזמין מונעת החלטה ו/או הערכה כדבעי.
 - 4) לא להתחשב כלל בהצעה אשר לא צורפו לה כל המסמכים הנדרשים.

- 5) לפנות במהלך הבדיקה וההערכה אל המציע, כדי לקבל הבהרות להצעתו או כדי להסיר אי בהירות המתעוררת בעת בדיקת ההצעה. כן יהיה רשאי המזמין ליתן למציע להשלים את הצעתו ככל שהיא חסרה ו/או לתקן טעות ולרפא כל פגם בהליך.
- 6) במסגרת בחינת ההצעות, לבקר באתרים בהם המציעים מספקים ארוחות לאחרים.
- 7) הקטין או להרחיב את כמות השירותים, לבטל את ההליך או לדחות את ביצועו וכל זאת מבלי כל צורך למתן הסבר ו/או פיצוי ו/או שיפוי המציעים.
- 8) לערוך בכל עת שינויים או תיקונים בהזמנה להציע הצעות זו, לרבות בכל תנאי מתנאיה.

2. שאלות הבהרה

- א. מציעים הבהרות לבל"מ, יעבירו את שאלותיהם עד לתאריך והשעה המפורטים בפרק לוחות הזמנים למכרז זה ובהתאם לפורמט הרשום מטה, לכתובת הדוא"ל של שרון צרפתי: sharon@rfp-consult.co.il
- ב. לא יתקבלו שאלות/בקשות להבהרות לאחר מועד זה.
- ג. הפנייה תכלול כדלקמן: מספר העמוד; הסעיף בבל"מ אליו מתייחסת השאלה; פירוט השאלה; פרטי השואל; מס' טלפון; מס' פקס וכתובת דואר אלקטרוני.
- ד. שאלות המציעים תוגשנה על גבי קובץ excel פתוח בלבד בטבלה במבנה הבא (לא יתקבלו מסמכים סרוקים או מסמכים בפורמט PDF):

<u>מס"ד</u>	<u>מספר העמוד</u>	<u>שם הפרק</u>	<u>סעיף</u>	<u>פירוט השאלה</u>

- ה. נוסח התשובות של ההסתדרות הוא הנוסח המחייב ומהווה חלק בלתי נפרד ממסמכי הבל"מ.
- ו. התשובות יפורסמו באמצעות מייל לכלל המשתתפים שנכחו בסיוור הקבלנים, בין אם הם שאלו שאלות ובין אם לאו. השאלות יופיעו ללא ציון שם השואל.
- ז. רק תשובות שפורסמו בצורה רשמית כאמור יחייבו את המזמינה. מי שלא יפנה כאמור, יהיה מנוע מלטעון טענות בדבר אי סבירות ו/או אי בהירות, שגיאות, אי התאמות, טעות וכיו"ב.
- ח. המזמינה תהא רשאית שלא להתייחס לפנייות להבהרות ו/או השגות, או חלקן, וכן תהא רשאית להעביר התייחסות לכלל המשתתפים (מבלי לנקוב בשם המשתתף אשר פנה אליו), והכל בהתאם לשיקול דעתו הבלעדי.

- ט. המזמינה שומרת על זכותה להכניס שינויים ותיקונים במסמכי הבל"מ עד למועד פרסום תשובות, ביוזמתה או בתשובה לשאלות המשתתפים. השינויים והתיקונים כאמור מחייבים כל מציע ויהוו חלק בלתי נפרד ממסמכי המכרז ויפורסמו במייל לכלל המשתתפים שנכחו בסיור הקבלנים.
- י. למזמינה שמורה הזכות הבלעדית להודיע על דחיית מועד האחרון להגשת שאלות הבהרה וזאת בהודעה באמצעות מייל.

3. אופן הגשת ההצעה:

- א. את ההצעות, כאמור יש להגיש במעטפה חתומה וסגורה עליה ירשם "הצעה למתן שירותי הסעדה במשרדי ההסתדרות". אין לציין כל פרט מזהה אחר של המציע.
- ב. המעטפה תוגש לתיבת ההצעות אצל המזמין עד ולא יאוחר מיום 20.02.20 בשעה 12:00 ברח" ארלוזורוב 93 תל-אביב, לידי ליאת מוצא, בניין ב', קומה 2, חדר 201, טל' 03-6921060.
- הצעה שתוגש לאחר מועד זה תפסל על הסף ולא תפתח. לא יתקבלו הצעות באמצעות הדואר או בפקסימיליה.
- ג. לחוברת זו מצורף כתב הכמויות בפורמט Excel נעול לעריכה.
- 1) על המציעים להדפיס את קובץ כתב הכמויות ביחד עם המחירים המוצעים על ידם או למלא בכתב יד את המחירים המוצעים על ידם במקומות המיועדים לכך בתדפיס.
- 2) קובץ כתב הכמויות עם המחירים על גביו (בין בכתב יד ובין בהקלדה), ייחתם ע"י המציעים בתחתית כל עמוד, יצורף למסמכי ההצעה ויהווה את הצעת המחיר של המציע כאמור במסמכי ההזמנה.
- 3) למען הנוחיות, יצרפו המציעים למסמכי ההצעה את הצעת המחיר גם ע"ג מדיה דיגיטאלית שתבחר על ידם. מובהר בזאת, כי ההצעה המחייבת תהיה על פי המחירים הנקובים בתדפיס החתום. ככל שלא תהיה זהות בין המחירים הקבועים במדיה ובתדפיס - יקבע מחיר ההצעה על פי הנקוב בתדפיס החתום.

4. הליך בחינת ההצעות:

- בחינת ההצעות תעשה כמפורט להלן:
- א. שלב א' - עמידה בתנאי סף
- 1) בדיקת עמידת המציע בתנאי הסף נשוא ההליך.
- 2) מציע שלא עמד בדרישת התנאים המקדמיים, לא יעבור לשלב הבא אלא בכפוף להחלטת המזמינה אשר תהיה רשאית לפי שיקול דעתה הבלעדי לקבל כל החלטה אחרת.
- 3) המזמינה רשאית שלא להתחשב כלל בהצעה שהיא בלתי סבירה בשל התייחסות שגויה או לקויה לתנאי ההליך, באופן שלדעת ועדת הרכש מונע את הערכת ההצעה באופן סביר.

ב. שלב ב' - שלב בדיקת איכות והצעה כספית:

1) במסגרת בחינת הרכיב האיכותי ינתנו נקודות לכל מציע ע"פ הקריטריונים להלן:

- (א) מגוון מזון ומשקאות לרבות טעימות מזון ומשקאות - 25 נק'.
- (ב) השרות, עמידה בדרישות קהל במועדים קצובים, צוות השרות - 15 נק'.
- (ג) חזות עסק המציע ודרוג החווייה הכללית - 20 נק'.
- (ד) מתקני המציע, המטבח והמחסנים - 25 נק'.
- (ה) התרשמות כללית מהמציע, וכן המלצות וניסיון קודם ככל שיש למזמינה עם מציע כלשהו - 15 נק'.

בכלל קריטריון האיכות יכלל גם ניסיון המציע והמלצות/חוות דעת שליליות. המזמינה תוכל להתחשב בדוחות ביקורת שליליים או בחוות דעת שליליים.

- (2) המזמינה מבהירה כי ציון מינימאלי לעניין שלב האיכות הינו 80 נק'.
- (3) במסגרת בחינת הרכיב הכספי ינתנו נקודות לכל הצעה כאמור להלן:

(א) מחיר ארוחה מלאה - 70%

(ב) מחיר כיבודים - 20%

(ג) מחירי בית הקפה - 5%

(ד) שיכרות בית הקפה - 5%

(4) לאחר קבלת תוצאות האיכות והרכיב הכספי תבצע המזמינה שיקלול כולל של הצעות המציע באופן בו 50% מהשיכלול יהיה לאיכות ו 50% להצעה הכספית.

5. תוקף ההצעה

הצעת המציע תחשב כעומדת בתוקפה, על כל פרטיה לתקופה של 150 יום מהמועד האחרון להגשת ההצעות.

6. חובת חתימת חוזה

- א. על המציע שהצעתו זכתה בבל"מ לחתום על חוזה עם המזמינה, בנוסח שהעתקו מצ"ב, וזאת תוך 7 ימים ממועד קבלת החוזה מאת המזמינה.
- ב. החוזה על נספחיו מהווה חלק בלתי נפרד מתנאי בל"מ זה. תנאי ההתקשרות הינם כמפורט בחוזה המצ"ב על נספחיו.
- ג. מובהר כי בין תנאי ההתקשרות על הקבלן הזוכה להחליף את הערבות שהוגשה עם הצעתו בערבות בנקאית אוטונומית, בלתי מותנית, צמודה למדד לפקודת הסתדרות העובדים הכללית החדשה בגובה של 100,000 ₪ ובנוסח נספח ד' שיצורף להסכם ההתקשרות (להלן: "ערבות קיום").

7. ערבות הגשה

א. על המציע למסור יחד עם הצעתו ערבות, מבנק בארץ או מחברת ביטוח ישראלית שברשותה רישיון לעסוק בביטוח לפי חוק הפיקוח על עסקי ביטוח, התשמ"א - 1981 שתומה על ידי החברה עצמה (ולא על ידי סוכן שלה).

ב. על הערבות להיות אוטונומית, בלתי מותנית, בנוסח המצ"ב כנספח ג', צמודה למדד ובנוסח המצורף למסמכי ההזמנה. הערבות תהא בסך של 20,000 ₪ לפקודת הסתדרות העובדים הכללית החדשה ובתוקף לשלושה חודשים מיום הגשת ההצעה. ערבות זו באה להבטיח את התחייבות המציע בגין הגשת ההצעה.

ג. המציע מתחייב להאריך את תוקף הערבות לפי בקשת המזמין עד לקבלת החלטה סופית בדבר המציע הזוכה בהזמנה. המצאת הערבות בהתאם להוראות המפורטות לעיל או אי הארכת תוקף הערבות, ככל שיידרש המציע לעשות כן, יביאו לפסילת הצעת המציע.

ד. המזמין רשאי לחלט את הערבות בכל מקרה בו הקבלן הזוכה לא יעמוד בהתחייבויותיו ו/או בהצעתו.

ה. סכום הערבות הינו סכום פיצוי מוסכם ומוערך מראש של הנזקים שייגרמו למזמין ללא צורך בהוכחת נזק כלשהו, מבלי לפגוע ביתר זכויות המזמין להעלות כל טענה ולדרוש כל סעד העומד לו על פי כל דין.

8. סיור קבלנים

א. המציעים מוזמנים לסיור קבלנים ודיון הצגת מערך המזון, במשרדי המזמינה בתל אביב.

ב. יודגש, כי המציע חייב להתייצב לסיור הקבלנים ולסייר במערך המזון כתנאי מקדמי להגשת הצעתו לבל"מ.

ג. סיור הקבלנים יתקיים בתאריך 13.01.20 בשעה 11.00 ברח' ארלוזורוב 93, ת"א, בניין הוועד הפועל. נפגשים בלובי הבניין.

9. עיון בהצעה הזוכה

א. מציע שלא זכה בהליך יהיה רשאי בתוך 30 יום ממועד מסירת ההודעה בדבר תוצאות ההחלטה הסופית של המזמינה לבקש לעיין בהצעה הזוכה.

ב. חלקים שלא יסומנו על ידי המציעים כחסויים ו/או לא יוצגו לגביהם הנימוקים לחסיון יחשבו ככאלו שמבחינת המציע העיון בהם מותר.

ג. בכל מקרה, המזמינה אינו מחוייב לפנות למציע כדי לברר אם חלקים בהצעתו חסויים ו/או את הנימוקים לחיסיון במקרה שאלו לא צוינו בהצעתו.

ד. מובהר כי ההחלטה בדבר החשיפה או החיסיון של החלקים בהצעה היא בסמכות

המזמינה, ונתונה לשיקול דעתו הבלעדי של המזמינה. המזמינה תחליט, על פי שיקול דעתה הבלעדי וללא צורך בנימוק החלטתו, מהם הנתונים ו/או המסמכים אשר יחשפו לעיונם של המציעים האחרים או לצדדים שלישיים, וזאת מבלי שלמציע תהיה כל טענה ו/או תביעה בקשר לכך גם בחשיפת חלקים שהמציע ציין אותם כחסויים.

ה. בכל מקרה יובהר, כי ההצעה הכספית של המציע וכן נתונים אותם מסר המציע לצורך הוכחת עמידתו בתנאים המקדמיים - אינם חסויים.

ו. כן יובהר כי המציע יהיה מנוע ומושתק מלטעון כי הוא זכאי לעיין בהצעת מציע אחר, בחלקים מקבילים לאלו שסומנו כסודיים בהצעתו.

10. ביטוח

נספח ביטוח יחתם כפי שהוא בשלב ההצעה ע"י המציע. המציע הזוכה ידרש להחתים את חברת הביטוח על נספח הביטוח. מובהר כי אין להתייחס במסגרת הליך שאלות ההבהרה לנושא ביטוח. הנספח מבטא את דרישת ההסתדרות לקיום ביטוחי קבלן ההסעדה. ככל שיבקש המציע הזוכה לערוך שינויים בנספח הביטוח, תבדוק ההסתדרות את הבקשה ושינויים יעשו אך ורק בכפוף לאישור יועץ הביטוח מטעם ההסתדרות.

טיוטא - ללא להרשעה

תנאי סף מקצועיים למציעים

תנאי סף להשתתפות בבל"מ ההסעדה

רשאים להשתתף בבל"מ זה ולהגיש הצעות מחיר, אך ורק מי שמתקיימים בהם, במועד האחרון להגשת ההצעות לבל"מ **כל התנאים המצטברים** המפורטים להלן:

1. זהות המציע

- א. מציע שהינו תאגיד רשום כדין בישראל העומד בכול הדרישות ובתנאי הסף במצטבר.
- ב. ההצעה תוגש ע"י ישות משפטית אחת. חל איסור מוחלט על הגשת הצעה אחת ע"י שתי ישויות משפטיות או יותר. הניסיון הנדרש של המציע יהיה של המציע בלבד וכל המסמכים הנדרשים בבל"מ, יהיו על שם המשתתף בבל"מ בלבד, ולא על שם נושאי משרה ו/או חברות הקשורות אליו.
- ג. המציע הינו מורשה לביצוע השירותים ומקיים דרישות רישום בכל מרשם המתנהל על פי דין – הכול לעניין נשוא ההתקשרות.

2. מסמכים שעל המציע לצרף להצעתו בידי המציע קיימים הרישיונות, האישורים וההיתרים

- הנדרשים על פי דין. על המציע לצרף להצעתו את האישורים, כפי שמפורט להלן:
- א. מציע אשר בבעלותו מפעל לייצור מזון (מטבח מרכזי) בעל רישיון תקף של יצרן שניתן לו עפ"י צו פיקוח על מצרכים ושירותים (סחר במזון, ייצורו ואחסנתו) - התשנ"א 1960; ואשר למפעל בבעלותו קיימים כל ההיתרים והרישיונות הנדרשים ובכלל זה רישיון עסק שניתן לו מתוקף צו רישוי עסקים מטעם הרשות המקומית. ואשר במסגרת טכנולוגיות הייצור במפעל כנ"ל משתמש בטכנולוגית בשל צנן.

3. דרישות מהמציע

- א. המציע מתחייב לעמוד בכל הדרישות המפורטות במסמכי הבל"מ ומתחייב כי כל האישורים, הרישיונות, ההיתרים הנ"ל יעמדו בתוקפם כל תקופת ההתקשרות - לשם הוכחת עמידה בתנאי זה, על המציע לחתום על כלל עמודי הבל"מ בחתימתו האישית ובחותמת החברה, לרבות נספחים, הצעת המחיר וכו'.
- ב. המציע יביא את המזון שנרדש שיגיע מוכן ממטבח מבשל עם רישיון יצרן, תעודת כשרות, רישיון עסק ותו איכות ISO9001:2015 - הכול בתוקף בכל תקופת ההתקשרות ובמועד הגשת המסמכים;

- ג. יש לצרף רישיונות בתוקף של המטבח המבשל שממנו יגיע המזון המוכן:

(1) רישיון יצרן מטעם משרד הבריאות להסעדה/קייטרינג

(2) רישיון עסק להסעדה/קייטרינג.

(3) תעודת כשרות.

(4) ISO9001:2015.

4. ניסיון מקצועי קודם

- א. על המציע להיות בעל ניסיון מוכח של לפחות של 5 שנים ברצף בהפעלת שירותי הסעדה מוסדית ממועד הגשת ההצעה.
- ב. על המציע להיות בעל ניסיון מוכח של לפחות 24 חודשים ברצף ממועד הגשת הצעתו בהפעלת שני (2) מערך הסעדה במקביל, בפרק זמן של עד חמש (5) שנים ממועד הגשת הצעה זאת, כמפורט להלן:
- (1) לפחות מערך הסעדה בשני אחד (1) עם בישול מלא במקום, המסעיד מעל ל 400 סועדים בכל יום בארוחת צהריים מלאה (ללא כולל ארוזות קרות).
- (2) לפחות מערך הסעדה בשני אחד (1) עם בישול מלא במקום, המסעיד מעל ל 250 סועדים בכל יום בארוחת צהריים (ללא כולל ארוזות קרות).
- א) יש לצרף את שם החברות אותן המציע מסעיד, ע"פ הפירוט בסעיפים הנ"ל כולל איש קשר לבירורים.
- ב) חברות אלו יוכלו לשמש את המזמינה גם כממליצים וכאתרים שבהם תוכל לבקר בהם במידת הצורך.

5. חוסן כלכלי

המחזור הכספי של המציע מפעילותו בעסקי ההסעדה היה לפחות 10,000,000 ₪ + מע"מ בכל אחת מהשנים 2017, 2018.

6. המציע השתתף בסיוור הקבלנים.

לו"ז לבל"מ ההסעדה

תאריך לביצוע	משימה
27.1.20 11:00-12:30	סיור קבלנים
6.2.20	העברת שאלות של ספקים
13.2.20	מתן תשובות לשאלות הבהרה
23.2.20	קבלת מסמכים והצעות מחיר מספקים
17.3.20	בחירת ספק הסעדה
7.4.20 (חול המועד פסח)	מסירת מערך ההסעדה והעברת אחריות לקבלן ההסעדה הזוכה לצורך התארגנות להפעלה
16.4.20	הפעלה מלאה של מערך ההסעדה

1. ייתכנו שינויים בלוחות הזמנים על פי צורך ולשיקול דעתו הבלעדי של המזמינה.
2. את המסמכים והצעות המחיר יש להעביר על פי הלו"ז לדוא"ל של שרון צרפתי:

sharon@rfp-consult.co.il

תקופת התקשרות והפסקת התקשרות

1. ההתקשרות בין הזוכה למזמינה תהא ל- 24 חודשים (שנתיים) שיחלו ממועד תחילת עבודתו של קבלן ההסעדה באתר המזמינה.
2. מובהר בזאת כי ככל שמועד תום תקופת ההתקשרות יהא בסמיכות או במהלך חג ו/או תקופה חריגה, תהא בידי המזמינה הזכות הבלעדית להאריך את תקופת ההתקשרות עם הזוכה לפרק הזמן הנדרש כדי שסיום ההתקשרות עימו יהא לאחר החג ו/או לפרק זמן הנדרש להערכות ליציאה לבל"מ חדש ועד ל- 120 יום תום מועד ההתקשרות.
3. למזמינה מוקנית על פי שיקול דעתה הלעדי האופציה להאריך את ההתקשרות לתקופה נוספת או לתקופות נוספות בנות שנה אחת או פחות (להלן: "האופציה"), ובכל מקרה לא יותר משלוש (3) הארכות.

הפסקת ההתקשרות:

להסתדרות מוקנית הזכות להפסיק בכל עת ומכל סיבה שהיא את ההתקשרות בהודעה בכתב בת 60 יום מראש, מבלי שתהיה כלפיה כל דרישה או כל טענה.

מסמך - לא להגשה

שיטת התשלום וההפעלה

1. ביצוע תשלומים:

- א. תשלומים עבור ארוחות ישולמו לקבלן ע"פ צריכה בפועל בלבד, קרי, על פי פתקיות האוכל המונפקות מעמדת העברת כרטיס עובד שנמסרו מאת העובדים לקבלן כנגד קבלת ארוחה (להלן: "פתקיות האוכל").
- ב. פתקיות האוכל יסרקו על ידי הקבלן ויועברו להסתדרות ביחד עם חשבון מרכז וחשבונית מס עד ליום 5 לכל חודש בגין החודש הקודם.
- ג. תפעול המכשיר (קורא הכרטיסים) יהא על ידי ועל חשבון ההסתדרות לרבות נייר, דיו וכ"י.
- ד. לאחר קבלת החשבונות כאמור בסעיף 1ב לעיל ו-2 ה-ו-ו להלן ובכפוף לאישורם על ידי נציג ההסתדרות ישולמו הסכומים המאושרים עד 10 לאותו חודש בתנאי ש+30.

2. כיבודים, חומרי גלם ומוצרים נוספים

- א. הזמנת כיבודים, כפי שנקבעו במפרט זה ואותם תמחר קבלן ההסעדה, יתווספו לחשבונית שאותה מוציא קבלן ההסעדה להסתדרות עבור הארוחות. הקבלן יעביר עד ליום 5 לחודש בגין החודש הקודם לו חשבון מרכז עבור כלל הכיבודים שקבלן ההסעדה סיפק בגין החודש הקודם בצירוף העתקי הזמנות מאת היחידות המזמינות של המזמינה.
- ב. מעת לעת עולה הצורך לאספקת חומרי גלם ומוצרים נוספים שאינם מפורטים במפרט זה ושעליהם לא נתן קבלן ההסעדה הצעת מחיר.
- ג. בכל דרישה לאספקת חומרי גלם או מוצרים שכאלה, יספקם קבלן ההסעדה. התמורה תהיה לפי הצעת מחיר שיתן קבלן ההסעדה כפי שתאושר ע"י נציג ההסתדרות

3. קבלנים ואורחים:

- א. להסתדרות מגיעים בכל יום אורחים ומבקרים ומועסקים קבלנים לצורך ביצוע עבודות שונות. קבלן ההסעדה חייב למכור ארוחות לקבלנים ולאורחים.
- ב. כניסת קבלנים ואורחי ההסתדרות לחדר האוכל של ההסתדרות לא תותר לפני השעה 13:30.
- ג. למען הסר ספק, עובד ההסתדרות אשר מגיע לחדר האוכל עם אורח רשאי לסעוד לאורך כל שעות הארוחה.

- ד. מחיר ארוחה לקבלנים ואורחים המגיעים להסתדרות, יהיה זהה למחיר המנה שמשלמת המזמינה.
- ה. לא תהיה להסתדרות שום אחריות וקשר למכירה שעושה הקבלן לקבלנים והאורחים השונים.
- ו. לקבלן ההסעדה לא תהיה כל טענה להסתדרות בגין מכירת הארוחות לקבלנים ואורחים.

4. תשלום שכירות:

- א. קבלן ההסעדה, ישלם להסתדרות מדי חודש בחודשו, דמי שכירות עבור בית הקפה החדש שיוקם במדשאת ההסתדרות.
- ב. התשלום עבור דמי השכירות ישולם בנפרד להסתדרות או יקוּזו מהתשלום של ההסתדרות לקבלן ההסעדה וזאת לבחירתה הבלעדית ולשיקול דעתה של ההסתדרות.
- ג. תשלום השכירות יהיה רלוונטי רק במידה ויוקם בית קפה ברחבת הדשא של ההסתדרות.

סוכן - לא להגשה

הצמדות

ההסתדרות תבצע הצמדות קבועות לאורך כל תקופת ההתקשרות.

- א. הצמדה תעשה אחת (1) לשנה ובתום כל 12 חודשי התקשרות בין קבלן ההסעדה להסתדרות.
- ב. הצמדה תינתן עבור שנה קדימה ולא תהיה רטרו עבור חודשים שעברו.
- ג. גובה הצמדה השנתי הוא 2.0% והוא ישמש ראשית כל לתשלום עליות בשכר עבודה ככל שתהיינה.
- ד. מובהר כי ככל שקבלן ההסעדה יודיע למזמינה כי ערך שעת עבודה עלה מכוח הוראת חוק או צו הרחבה ולאחר העדכון הסכום שמשולם לקבלן כולל הצמדה לא מאפשר תשלום ערך שעת העבודה המעודכן, תבדוק המזמינה עם בודק שכר את טענות הקבלן, ותפעל בהתאם להמלצות בודק השכר.

סוכנות
ל
א
י
ל
ה
ר
ש
ו
ה

הערכה למספר ארוחות שנתיות

כמות סועדים <u>שנתית</u> לארוחות מסוגים שונים	סוג הארוחה / השירות
כ – 80,000	ארוחת צהריים במסעדה הבשרית
כ – 14,000	ארוחת צהריים בבית הקפה
כ – 4,000 יחידות	אספקת חלב
כ – 500,000 ₪ בשנה	אירועים וכיבודים – <u>בש"ח לשנה</u>

1. ההסתדרות אינה מתחייבת לכמויות אלו או למינימום ארוחות ו/או רכישה כלשהם והנתונים הם הערכה בלבד על פי נתוני עבר.
2. הנתונים אינם כוללים מידע בדבר רכישה עצמית של פריטים בבית הקפה.
3. התשלום יהיה על פי צריכה בפועל בלבד.
4. ייתכנו חודשים של ירידה בכמות הסועדים ובתוך כך:
 - א. חופשת עובדים מרוכזת במהלך חול המועד פסח – מערך ההסעדה יהיה סגור.
 - ב. חופשת עובדים מרוכזת במהלך חול המועד סוכות.
 - ג. חופשת עובדים מרוכזת במהלך חודש אוגוסט של כשלושה (3) שבועות.
5. על אף האמור לעיל, להסתדרות עומדת הזכות הבלעדית לערוך שינויים בימים שהם מערך ההסעדה סגור בהתאם לצרכיה.

שעות פתיחה וימי פעילות מערך הסעדה

הערות	שעות	ימים	מיקום	סוג הארוחה
לא תתאפשר מכירה של ארוחת צהריים לסועדים חיצונים עד השעה 13:30	12:00-14:30	ראשון - חמישי	מסעדה בשרית	ארוחת צהריים
	12:00-14:30		בית הקפה החלבי	
עמדת הסלט בר בהרכבה תפתח טרם ארוחת הצהריים כדי למנוע עומס.	10:30-14:30		עמדת סלט בר בהרכבה	
	08:00-20:00		בית קפה במדשאה	
	07:30-16:00		עגלת הקפה	
ע"פ דרישה	8:00-16:00		ראשון - חמישי	אירועים וכיבודים

- קבלן ההסעדה יוכל להאריך את שעות הפעילות של בית הקפה באישור מראש ובכתב של המזמינה והדבר נתון לשיקול דעתה הבלעדי של המזמינה.
- מובהר כי ההסתדרות תוכל לשנות את שעות הפתיחה של כל אחד מהשירותים על פי שיקול דעתה הבלעדי וע"פ צרכיה.
- ההסתדרות רשאית, מעת לעת, לבקש מקבלן ההסעדה להאריך את משך ארוחת הצהריים עד השעה 15:00 בהתאם לצרכיה.
- ההסתדרות רשאית לשנות את שעות הפעילות, כשינוי קבע, השינוי של השעות יעשה בהודעה בכתב ומראש של 7 ימים.

5. להסתדרות שמורה הזכות, מעת לעת, לדרוש שינוי מועד של שעות הגשת הארוחות בהתראה קצרת מועד של עד 12 שעות.
6. למען הסר ספק מובהר בזאת, כי המזמינה תהא רשאית להודיע לקבלן בהודעה מראש כאמור, כי שירותי ההסעדה יסופקו אף בערבי חג, ימי חג, חול המועד וימי שישי ושבת והכל ע"פ צרכיה הנגזרים מהיות המזמינה מוסד ציבורי.

תשלומים שוטפים שישולמו ע"י הקבלן

הקבלן ישא בכל התשלומים הנדרשים לצורך הפעלת השירותים ע"פ הסכם זה, כחלק ממחיר המנה שיגיש ובכלל זאת:

1. עלות המזון והמשקאות.
2. עלות כלים חד פעמיים מתכלים, מוצרי נייר וחומרי ניקוי.
3. עלות כ"א על כל מרכיביו ע"פ חוק.
4. ציוד כלי סועד, הגשה וציוד מטבח קל.
5. 100% מעלות תחזוקת ציוד המטבח וחצר המזון.
6. ארוחות לעובדיו – ארוחת צהריים.
7. שתיה חמה וקרה (לפחות מים מסוננים) לעובדיו – חופשי וללא הגבלה.
8. עלות דוגמאות המזון.
9. ביגוד והנעלה.
10. עלות בדיקות מעבדה כפי שהוגדרו במפרט ועל פי תוכנית דגימה שנתית.
11. הוצאות ביטוחים, טלפונים סלולריים והנהלה.
12. עלות השגחה, אגרות, רישיון עסק ותעודת כשרות.
13. עלות מלח למרככי המים.
14. עלות כביסה של בגדי העובדים.
15. עלות הסעות לעובדיו.
16. ניקיון המנדפים חיצונית ורשתות (ניקוי ארובות ומנדפים פנימים יעשה על ידי המזמינה).
17. תקורות של הקבלן וכל הוצאה אחרת שתידרש לצורך הפעלת מערך ההסעדה.

הקבלן לא ישלם עבור:

1. ארנונה.
2. מים וביוב.
3. חשמל.
4. טלפון משרדי.
5. ניקוי ארובות ומנדפים פנימית (ניקיון המנדפים חיצונית ורשתות יעשה על ידי הקבלן).

6. הדברה לכל השטחים של מערך ההסעדה, כולל טיפול במעופפים.

פעולות לכניסת קבלן חדש

הערות	מועד ביצוע	פעילות
	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה	הצגת שילוט מנות ועמדות לנציג ההסתדרות
יש לקבל אישור נציג ההסתדרות	תוך 14 ימים מהכרזת הזוכה במכרז	הצגת מנהל מערך ההסעדה והשף לנציג ההסתדרות
יש לקבל אישור נציג המזמינה על התפריט ולהעביר תיקונים במידה ויהיו תוך 3 ימים.	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה	העברת תפריט חודשי (4 שבועות) ע"פ המפרט. כמו כן, גאנט פעילות חודשי.
		רשימת ספקים מורשים + רישיונות עסק, יצרן וכשרות בתוקף
	עד שבועיים לפני תחילת ההפעלה	הצגת מדי עבודה – נדרשים 3 סטים בצבעים שונים על פי אזורי העבודה (מטבח, הגשה וניקיון)
	החל מהיום הראשון לפעילות	תעודת כשרות למערך המזון הבשרי והחלבי ורישיון עסק
יש לספק רשימה שמית מפורטת של הנוכחים בהדרכה ואת מהות ההדרכה + חתימה על מסמך המאשר קבלת ההדרכה ע"י כל	עד שבוע לפני תחילת ההפעלה	הדרכת בטיחות מזון ראשונית לעובדי קבלן ההסעדה הזוכה.

עובד.		
ההסתדרות תיתן אישור/תיקונים לתכנית העבודה בתוך 14 ימי עבודה	תוך 30 ימים בהפעלת מערך ההסעדה	הגשת תכנית עבודה בנושא איכות ובטיחות מזון.
	עד 3 חודשים מרגע ההפעלה	הפעלת "מסלול ירוק"

פירוט שיטת ההסעדה הבררית בהסתדרות (כפוף לשינויים על פי שיקול דעת ההסתדרות ובתיאום עם הספק)

מטרת מפרט זה היא לרכז את דרישות ההסעדה של המזמינה למסעדה הבררית. המסמך מבוסס על מפרטי הסעדה כפי שנהוג במקומות עבודה במשק הישראלי. לצורך בהירות ופשטות המסמך, המנות שובצו בטבלה עם משקלים לאחר בישול וכן מס' פעמים שעל הפריט להופיע בכל שבוע/חודש. מפרט ההסעדה בא לתת בידי ספקי ההסעדה של המזמינה קווים מנחים לתכנון והכנת תפריטים, ולא להכתיב תפריט כלשהוא, להיפך - הצעות, יצירתיות ושיפורים לתפריט יתקבלו בברכה.

כללי

קבלן ההסעדה יציג בפני נציג המזמינה, ב 20 בכל חודש, את תפריטי ההסעדה לחודש הבא **לאישור**. יש להקפיד כי לא יוגשו אותם מאכלים יום אחרי יום – באחריות קבלן ההסעדה לבנות את תפריטי המזמינה ע"פ הנחיה זו.

התפריט החודשי יתאים למפרט המפורט ויחולק לפי התחנות שיש במסעדה, כולל התאמה של תוספות לכול המנות המצולחות.

אין לבצע שום שינוי בתפריט ללא קבלת אישור מנציג המזמינה!

בהרכבת התפריט יש להתחשב בשיקולי תזונה נכונה, עונתיות, צבעוניות, גיוון בשיטות הבישול, מגוון מתאים בתוך יום ההגשה ובין ימי ההגשה. בעת כתיבת התפריט יש לפרט את מרכיבי המנה בצורה מושכת. כך למשל אין לרשום "בקר" או "צלי בקר" אלא "צלי בקר ברוטב פטריות ויין" לאחר אישור התפריט, יגיש הקבלן את התפריט המאושר ויציג את תוכנו מדי יום ללקוחות, על גבי שילוט מתאים.

חשוב!

- יש להקפיד על מזון מאיכות מעולה, יצירתי וטעים.
- מאכלים עדינים (כדוגמת מטוגנים) יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה ולא מראש!

- א. כל מוצרי הגריל (בשרי).
- ב. כל המוצרים המטוגנים.
- ג. כל המנות הירוקות, לדוגמא: שעועית ירוקה תוקפץ מס' פעמים במהלך הארוחה.
- ד. דגים מאודים או אפויים – יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה. אין להכין מראש.
- ה. מוקפצים – יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה.

3. תרשים זרימה

- א. טרם הכניסה לחדר האוכל מוציא הסועד פתקית ארוחה ממכונה יעודית הממוקמת בכניסה לחדר האוכל.
- ב. לאחר הוצאת הפתקית, בכניסה לחדר האוכל לוקח הסועד מגש עם סכו"ם ומתקדם לעבר עמדת המנות העיקריות.
- ג. הסועד מגיע לעמדת המנות העיקריות ובוחר לו את המנה העיקרית שברצונו לאכול, כנגד המנה העיקרית יעביר הסועד למגיש את הפתקית.
- ד. המגיש מציג לסועד את מגוון המנות העיקריות שמופיעות בתחנות החמות ומסביר לו עליהן במידת הצורך.
- ה. הסועד מקבל מהמגיש את המנה העיקרית שלו בצלחת גדולה וממשיך לשאר העמדות לקחת את שאר מרכיבי הארוחה באופן חופשי וללא הגבלה.
- ו. את הפחמימות והירק המבושל מניח הסועד על צלחת המנה העיקרית שקיבל מהמגיש.
- ז. בחלק מהמנות יקבל הסועד צלחת הכוללת מנה עיקרית ותוספות כחלק מעיצוב המנה.
- ח. את הסלטים והירקות החתוכים לוקח הסועד בצלחת סלטים קטנה יותר או קערה שנמצאת בעמדת הסלטים.
- ט. את המרק לוקח הסועד בקערת מרק שנמצאת בעמדות המרק.
- י. את הקינוחים לוקח הסועד ממקרר ויטרינה פתוח מסודר מראש בכלי הגשה מתאימים ובאם הקינוח היינו פרי במקום בולט לעין ובצורה אסתטית.
- יא. לאחר שהסועד סיים לקחת את כל סוגי המזון שבחר הוא מתיישב בחדר האוכל.
- יב. בסיום הארוחה מפנה הסועד את המגש שלו יחד עם הצלחות והסכו"ם שלו לעמדת פינוי הכלים שתמוקם ביציאה מחדר האוכל.

4. מילוי פסי המזון

- א. מילוי פסי המזון החמים והקרים יעשה במקצועיות ובשקט.
- ב. מילוי המזון יעשה ע"י הבאת תבנית/סיר מלאים ונקיים מהמטבח והחלפה של אלו הריקים.
- ג. **לא תתבצע שפיכה של מזון לעיני הסועדים!** הצמצום יעשה במטבח.
- ד. יש להחליף תבנית/סיר כאשר המזון מגיע ל 1/3 גובה ולא לחכות עד שיתרוקן לגמרי.
- ה. בעת מילוי מזון יש תמיד לנגב מסביב ולנקות את האזור כולו.
- ו. יש לשמור על פסי המזון נקיים ואסטטיים לכל אורך הארוחה.

- ז. לקראת אמצע הארוחה (ולקראת חלקה האחרון) יש להחליף את כל התבניות והסירים, למלא מחדש, לקשט ולהכין שוב את חדר האוכל ל"פתיחה מחודשת".
- ח. יש לוודא המצאות תבניות עם סינון נוזלים למזונות שמפרישים נוזלים.
- ט. סועדים שמגיעים בחלקה השני של הארוחה צריכים לקבל מראה רענן ונקי של המזון!
- י. חשוב כי לפחות פעמיים במהלך הארוחה ירוענו כול פסי ההגשה והמזון יוחלף או ירוענו לפני הגעת סועדים בשעות מאוחרות.

הצגת התפריט ושילוט

התפריט יורכב על בסיס חודשי ע"י קבלן ההסעדה כך שלפחות יהיו 4 שבועות שונים זה מזה. את התפריט ירכיב שף האתר בהתאם למפרט ההסעדה, תזונה נכונה, עונות השנה, צבעים, ציוד וכ"א. התפריט יאושר ע"י נציג ההסתדרות.

התפריט ייתן מענה לכלל הסועדים וישלב מנות בשריות, דגים, עופות, מנות צמחוניות וטבעוניות. התפריט שיורכב יתאים לחצר המזון של ההסתדרות ולעמדות שנקבעו על ידו. להסתדרות שמורה הזכות לשכור יועצים אשר יסייעו לשף בהכנת התפריטים, השף וצוות המטבח ישתפו פעולה עם היועצים.

הקבלן יציג את התפריט היומי בכניסה לחדר אוכל על גבי לוח מחיק (על חשבון קבלן ההסעדה) ו/או תצוגה ממוחשבת על גבי מסכי טלויזיה שנמצא בכניסה למסעדה הבשרית (על חשבון ההסתדרות) באמצעות מערכת תפריטים ממוחשבת (ע"ח קבלן ההסעדה) ויעדכן אותה בכל יום.

1. התפריט יועבר לאישור נציג ההסתדרות טרם הצגתו.
2. שמות המנות יופיעו בשפה העברית.
3. בנוסף יציג קבלן ההסעדה שלטים בגודל A6 ליד כל מנה עיקרית, תוספות חמות, מרקים וסלטים.

א. השלטים יהיו מעוצבים ע"י מעצב גרפי מטעם וע"ח קבלן ההסעדה ויקבלו אישור לפני הצבתם.

ב. בשלט יופיע שם המנה בגודל וערכים תזונתיים בולטים והיגד בריאותי מתאים.

ג. מנות בריאות ("מסלול ירוק" שיפורט בהמשך) יקבלו שלט בצבע ירוק.

ד. השלטים יונחו במתקן פלסטיק בגודל מתאים ויודבקו על מגן העיטוש במידת הצורך או ליד המנה.

4. אי פרסום של הקבלן

הקבלן יהיה רשאי להשתמש בלוגו החברה שלו רק במקומות הבאים:

- א. חולצות וכובעים לעובדי הקבלן.
- ב. מפיות דיספנסר בשולחנות הסועדים.
- ג. שלטים למנות.
- ד. נייר למגש ממותג של קבלן ההסעדה – עיצוב הנייר יאושר על ידי המזמינה.
- ה. אין לבצע כל פירסום אחר לרבות לוגו אלא באישור ההסתדרות.

מפרט ההסעדה לארוחת הצהריים הברית

1. מבנה הארוחה הברית – פירוט:

- א. שני (2) סוגי מרק חמים בשירות עצמי.
 - ב. שמונה (8) סוגי סלטים.
 - ג. אחד עשרה (11) סוגי ירקות בר-בריא להרכבה עצמית (ירקות חתוכים ללא תיבול, דגנים וקטניות).
 - ד. מבחר של 6-8 מנות עיקריות – הכוללות מנת שף, מנות עוף ובקר, מנות גריל, מנת דג ומנות צמחוניות וטבעוניות.
 - ה. שלוש (3) תוספות פחמימה - שתיים (2) רגילות + אחת (1) דגן מלא או קיטניה אחת (1).
 - ו. שני (2) סוגי ירק מבושל.
 - ז. מבחר של שני (2) סוגי קינוחים.
 - ח. בר לחמים עשיר.
 - ט. שתיה קרה – מים, סודה, מיץ תפוזים ולימונדה.
2. מרכיבי הארוחה כולל קינוח נלקחים ללא הגבלה פרט למנה העיקרית.

3. בנוסף, ובמידה וידרש יחזיק קבלן ההסעדה מלאי קבוע של:

- א. מנות ללא גלוטן קפואות (שלושה (3) סוגים שונים לפחות), ממפעל יצרן מורשה כגון "תמס" או "כפיר".
- ב. לחמניות ללא גלוטן ארוזות אישי, עוגיות ללא גלוטן.
- ג. מנות גלאט קפואות ממפעל יצרן (שלושה (3) סוגים שונים לפחות).
- ד. מנות אלו יסופקו לכל המעוניין ע"פ אישור של המזמינה ללא עלות נוספת.

חמגשיות

הסועדים במסעדה הבררית יכולים לקחת את המזון איתם (take away) בחמגשית מחולקת מפלסטיק, עם מכסה שקוף.

כמו כן, יספק קבלן ההסעדה מרקיות חד פעמיות עם מכסה שקוף תואם בנפח של 400 מ"ל. החמגשית והמרקיה תתאים לשימוש עם מזון חם עד 110 מע"צ ולחימום במיקרו. קבלן ההסעדה ידאג לאישור מהיצרן כי השימוש בחמגשית ובמרקיה מתאים למזון. **מחיר החמגשיות יהיה זהה למחיר ארוחה רגילה וללא תוספת תשלום.**

1. החמגשיות ימסרו לסועד ע"י המגשים בעמדת העיקריות אחת למנה העיקרית עם תוספות ואחת לסלטים יחד עם סכו"ם חד"פ ארוז ומרקיה ע"פ דרישה.
2. כמו כן, יקח הסועד ארבע (4) פרוסות לחם אחיד או שתי (2) חצאי פיתות.

קישוט המזון והצגתו

1. הקבלן ידאג להחליף תבניות/מחבתות/סירים יבשים, שרופים ועקומים לפני הנחתם בפסי החלוקה והצגתן לסועדים, יש להקפיד כי לא יוצגו תבניות עם כיתוב עליהם.
2. מנות עיקריות יוגשו במחבתות וסירים או בתבניות גסטרונום בעומק 6.5 בלבד.
3. תוספות פחמימה, ירק מבושל וסלטים יוגשו במחבתות וסירים או בתבניות עד עומק 10 בלבד.
4. חובה על הקבלן לקשט את המזון המוצג לסועדים:
 - א. הקישוט הינו חלק בלתי נפרד מהמנה וע"ח הקבלן.
 - ב. הקישוט חייב להיות אכיל ומתאים למנה המקושטת.
 - ג. הקישוט צריך להבליט את המוצר ולהוסיף צבעים לפס החלוקה.
 - ד. יש להתאים את הקישוט לסוג המנה המוגשת ובכל מקרה אין לקשט באותו קישוט יותר משלושה (3) פריטי מזון.
 - ה. יש להקפיד כי המזון יהיה מקושט מתחילת הארוחה ועד לסיומה.
 - ו. על הקבלן לוודא כי מצוי בידיו מלאי קישוט לאורך הארוחה כולה.
 - ז. קישוטים אפשריים:
 - 1) ירקות קלויים: פלפלים, עגבניות, בצל אפוי ומטוגן, חצילים, בטטות וכו'.
 - 2) עשבי תיבול: בצל ירוק ועירית.
 - 3) שומשום קלוי, קצח, אגוזים ושאר פיצוחים.
 - 4) רטבים חמים: ברביקיו, סיצ'ואן, צ'ילי מתוק, ציר בקר, פטריות וכו'.
 - 5) ירקות טריים ומוקפצים.

5. דגשים:

- א. מזון שנראה טוב, צבעוני, צלוי כמו שצריך, מוצרים עם הרבה צבעים כמו מוקפץ טרי שהוכן כמו שצריך – לא צריכים קישוט

- ב. כמו כן, מוצרים מטגנים עם פירורי לחם לא צריכים קישוט (אולי לימונים אך לא חובה על המוצר).
- ג. מוצרים כגון ממולאים שעשויים היטב, רוטב טרי ולא מיובש אינם נדרשים בקישוט גם כן (אלא אם כן נדרש ע"י הלקוח).

6. חשוב:

- א. תבניות מסודרות ונקיות.
- ב. הקפדה על צבעים בין המאכלים – אדום/כתום/ירוק/לבן/טבעי.
- ג. קישוט שונה ומותאם לכל מוצר.
- ד. לשם ההבהרה- קישוט יכול להיות חלק מהמנה, ואף לעיתים יותר טעים ממנה (כדוגמת- תפוזי שנאפים יחד עם עופות או טבעות חצילים שמשמשות למצע לקבבונים או ירקות ירוקים שמונחים מעל ומתחת לחזה עוף).

מרקים

- בכל יום יוגשו שני (2) סוגי מרקים חמים (כאשר לפחות אחד מהם יהיה פרווה) בהגשה עצמית לסועדים. עמדת המרקים תצויד בקערות מרק בגודל 300 מ"ל לפחות.
1. קרוטונים, שקדי מרק ואטריות דקות למרק יוגשו בקערות מתאימות ועם כפות הגשה.
- א. שקדי מרק וקרוטונים – בכל יום.
- 1) קרוטונים ושקדי מרק יהיו של ספקים מחברות מובילות כגון: אוסם ויוניליבר (נציג המזמינה יוכל לבחור אוסם או יוניליבר).
- 2) החלפת הקרוטונים ושקדי המרק תעשה בכלי תמורת כלי ולא ע"י פתיחת שקית מול האורחים ומילוי הכלים.
- 3) ניתן להכין קרוטונים תוצרת עצמית, מלחם שעדיין תקף. זאת, בנוסף לקרוטוני ספק אך לא במקום.
- ב. אטריות מרק דקות – לפחות פעמיים (2) בשבוע.
- 1) האטריות יוגשו בכלי נפרד (לא בתוך המרק) ללקיחה עצמאית של הסועדים, יש להקפיד להוציא בכמויות קטנות מהקירור לפני תחילת הארוחה ובמהלכה ולהניח על פלדת נירוסטה שמקפאים לפני ושומרת על משטח קר.
2. כמות התוכן במרקים המורכבים יהא לפחות 35% מנפחו.
3. המרקים יוכנו עם מעט מאוד אבקות מרק ודלות בנתרן ע"פ הנחיות הדיאטנית, יושם דגש על הרבה ירקות, עשבי תבלין טריים וקיטניות.
4. קבלן ההסעדה יסמן בכל יום בשלטים מיוחדים את סוגי המרקים (כולל סימון בשרי)
5. סוגי מרקים ותדירות:

שם המרק:	תדירות מינימלית	הערות
ירקות	4 פעמים בחודש	

שעועית + ירקות + פסטה	פעמיים בחודש	מינסטרונה
	פעם בחודש	בצל
בשרי יוכן לפחות פעם בשבוע עם שוקיים או כנפיים ללא השפיץ או גרונות	שלוש (3) פעמים בשבוע	צח בשרי בשרי/פרווה
	פעמיים בחודש	עגבניות
	פעם בחודש	עגבניות עם אורז
	4 פעמים בחודש	שעועית
	פעמיים בחודש	אפונה
לסירוגין	פעמיים בחודש	עדשים ירוקים / כתומים
	פעם בחודש	גריסים
לפחות פעם בחודש בטטה	פעמיים בחודש	בטטה/דלעת/ירקות כתומים
	פעמיים בחודש	פטריות
	פעם בחודש	תירס
	פעמיים בחודש	חרירה
	ביתרת הימים	מרקים נוספים

דגש - המזמינה יכולה לשנות את הסוגים והתדירות על פי שיקול דעתה הבלעדי ובהתאם להעדפות הסועדים.

סלטים

1. בכל יום יוגשו מבחר של שמונה (8) סוגי סלטים בהגשה עצמית לסועדים.
2. כל הסלטים יוכנו לבד מירקות טריים ובטעם ביתי ולא ירכשו מספקים למעט חומוס.
3. הסלטים יוגשו בקירור וישתנו מדי יום.
4. לפחות ארבעה (4) סוגי סלט יהיו מירקות טריים שלא עברו בישול, טיגון או צליה.
5. הסלטים ילקחו בשירות עצמי ע"י הסועדים.
6. מגוון הסלטים יספיק עד לסיום הארוחה.
7. בכל יום יכללו הסלטים:
 - א. סלט ירקות ישראלי קצוץ דק.
 - ב. סלט חומוס.
 - ג. סלט טחינה – מטחינה גולמית.
 - ד. חמישה (5) סוגי סלטים נוספים.
8. לפירוט והמלצות על סוגי ושילובי הסלטים יש לעיין בטבלה המצורפת.
9. לפחות שמונה (8) פעמים בחודש (קרי פעמיים בשבוע) יוגש סלט מועשר כגון סלט אבוקדו, סלט פטריות, סלט זיתים, סלט ארטישוק וכדומה. סלט אבוקדו יופיע פעמיים בחודש לפחות בעונה.
- א. הסלטים המיוחדים יכילו לפחות 50% מחומר הגלם העיקרי, לדוגמא:
 - 1) פטריות בסלט פטריות יהיו טריות או מקפסאות שימורים (באישור) ויהוו לפחות 50% מכמות הסלט הכללית.
 - 2) סלט אבוקדו יכיל לפחות 50% אבוקדו מכמות הסלט הכללית.
 - 3) סלט זיתים (מגולענים) יכיל לפחות 50% זיתים מכמות הסלט הכללית.
10. בחודשים עם פעילות חלקית (חגים, חופשים וכו') ישולבו כל הסלטים המועשרים, בימי הפעילות של החודש.

שם הסלט:	תדירות מינימלית:	הערות:
חומוס	בכל יום	חומוס מוכן מספקים מובילים: אחלה, צבר, מונטה קרלו ויד המלך
טחינה לבנה/ירוקה/עשבי תיבול	בכל יום	יש להכין מטחינה גולמית מחברה מובילה בכמות של 1:1.25 (הוספת עד 1.25 ליטר מים לכל ק"ג טחינה גולמית)
סלט ירקות קצוץ (עגבניות (38%), מלפפון (50%), כרוב לבן בכשרות מהודרת ללא חשש חרקים (עד 10% באישור), פטרוזיליה (2%) 1 מתובל 1 ללא תיבול המזמינה תוכל לבקש כי סלט הירקות יהא מורכב מ 50% מלפפון ו 50% עגניה לא מתובל וללא מרכיבים נוספים.	בכל יום	יש להגיש על גבי גסטרונום מחורר לניקוז הנוזלים. גודל העגבניה והמלפפון יהיה זהה. כל פריטי הסלט יחתכו ביד, עגבניות יחתכו ביד (או במכונה באם יאושר ע"י נציג המזמינה) בגודל מקסימלי של 1 ס"מ X 1 ס"מ.
חמוצים ביתיים	פעמיים בשבוע	יש לגוון בסוגי הירקות ובתחמיצים ואין להגיש את אותו הסוג ולא יום אחרי יום.
חציל על האש עם שמן זית	פעם בשבועיים	
חציל פיקנטי	פעם בשבועיים	

	פעם בשבועיים	חציל אסייתי
עם הרבה בצל מטוגן היטב וביצים קשות	פעם בחודש	חציל בטעם כבד
		קישואים בטעם כבד
אפוי בתנור	פעם בשבוע	טבעות חציל בתחמיץ
	פעם בשבועיים	חציל במיונז/בטחינה
	פעם בשבועיים	גזר מבושל מרוקאי
	פעם בשבועיים	גזר מגורד עם פלפל חריף טרי, שום ולימון
	פעם בשבועיים	גזר מתוק עם אננס וצימוקים
יוכן מזיתים מגולענים - יוכן מלפחות 50% זיתים	פעם בחודש	סלט זיתים - מרוקאי/איטלקי
	פעמיים בשבוע	סלטי כרוב בתחמיץ
	פעם בשבועיים	סלטי כרוב בכמויונז
הכנה במקום	פעם בשבוע	מטבוחה ביתית פיקנטית
הכנה במקום	פעם בשבוע	סלט טורקי
לפחות 50% פטריות טריות בסלט ו 15% תירס גמדי.	פעם בחודש	סלט תירס גמדי ופטריות בתחמיץ
פטריות משומרות או טריות	פעם בחודש	סלט פטריות (מזרחי או אסייתי)
	פעם בשבוע	סלט תפוזים במיונז/כפרי
	פעם בשבועיים	מלפפון ובצל בתחמיץ
	פעם בשבועיים	סלק אדום - מבושל / טרי
יש להכין מבורגול גס עם פטרזייליה ונענע טריים לפחות 15% ממשקלו	פעם בשבועיים	סלט טבולה בורגול
בעונה	פעמיים בחודש	סלט קולרבי
לפחות 50% אבוקדו בסלט	לפחות פעם בחודש בעונה מטרי - נובמבר עד מאי ובשאר השנה במחית קפואה	סלט אבוקדו
לפחות 50% תחתיות ארטישוק חתוכות בסלט	פעם בחודש	סלט ארטישוק
פטרזייליה, נענע, שמיר, קוזברה (70%) + חמוציות (10%) + שומשום קלוי, גרעיני חמניה, גרעיני דלעת, אגוזים ושקדים (20%)	פעמיים (2) בחודש	פיצוחים וירוקים

	פעם בשבועיים	סלט קיטניות (שעועית/ חומוס/ עדשים)
	לפחות פעם בחודש	סלט בטטות/דלעות
	פעם בחודש	פלפלים קלויים בתחמיץ
עם כמיוונו, גמבה, שמיר קצוץ ומעט אריסה או בתחמיץ או "וולדורף" תירס עם סלרי, אננס, אגוזים וקארי צהוב	פעם בחודש	סלט תירס
עם בזיליקום טרי, פטרוזליה, שום, שמן זית ובצל סגול	פעם בשבועיים	סלט עגבניות איטלקי
עם פלפל חריף טרי, שום והרבה ירק (פטרוזליה וכוסברה)	פעם בשבועיים	סלט עגבניות חריף

דגשים לסלטים:

1. מובהר בזאת שכל העגבניות, הפלפלים ועשבי התיבול שיחתכו לשימוש בסלטים יחתכו ביד (למעט אם אושר ע"י נציג המזמינה אחרת).
2. עשבי תיבול טריים יחתכו ללא הגבעול וללא עלים צהובים ו/או נבולים.
3. בכל יום לא יופיע יותר מסלט אחד הכולל מיוונו.
4. הכנה של טחינה מגולמית (מנהל אבטחת איכות מטעם הקבלן ילווה את ההכנה הראשונה וירשום הוראות מפורטות):
 - א. טחינה גולמית מספק מורשה/יצרן, תוקף ארוך, לסיים דלי שפותחים.
 - ב. יש לעבוד עם מים והרבה קרח.
 - ג. יש להקפיד על עבודה עם כלים נקיים מאוד וסביבת עבודה נקיה.
 - ד. יש לשמור את הסלטים בקירור, על מיכלי הסלטים ירשם תאריך יצור. כמו כן, יש להגיש את הסלטים ביום ההכנה בלבד.
5. הכנה של סלט חומוס ביתי לפינות שף:
 - א. בישול גרגירים עד רכות מושלמות וצינון מלא כחוק בבלסט ציילר ל 4 מעלות.
 - ב. ערבוב עם טחינה (ראה סעיף 1 בטחינה) ומי קרח + תבלינים ולימון.
 - ג. אחסון בקופסאות 4 ליטר נקיות מאוד/חדשות.
 - ד. השימוש במוצר יהא ביום הייצור בלבד.

בר בריא

בכל יום, בארוחת הצהריים, יוגשו בקערות ייעודיות מבחר מרכיבים להרכבת סלט עצמאית על ידי הסועדים וללא הגבלה.

המבחר יכלול שבעה (7) סוגים של ירקות טריים חתוכים ועשבי תיבול טריים וקצוצים (אין לערבב יותר מסוג אחד באותה התבנית – כל סוג יוגש בנפרד).

מובהר כי בר בריא אינו מחליף את סלט בר בהרכבה והוא מגיע בנוסף אליו.

1. בכל יום יוגשו הירקות הבאים:

- א. מלפפון ירוק – קוביות קטנות או ג'וליין (גפרורים).
- ב. עגבניות
- 1) פעמיים (2) בשבוע שרי (שלמות או חצויות לבחירת המזמין).
- 2) שלוש (3) פעמים בשבוע עגבניות קוביות.
- ב. חסה רצועות + מיקס עלי בייבי.
- ג. פטרוזיליה - קצוצה ביד בלבד (עלים ירוקים בלבד ללא גבעולים).
- ד. פלפל בשלושה (3) צבעים – חתוך ביד לרצועות דקות של 1/2 ס"מ או לקוביות בגודל 1.5 ס"מ.
- ה. גזר מגורד/כרוב לבן/קולרבי/צנון/צנונית/שומר – לסירוגין.
- ו. בצל סגול או לבן (לסירוגין) – חתוך לרצועות דקות של עד 0.3 ס"מ או לקוביות בגודל של 1 ס"מ.
- ז. שישיות לימון טרי.

עמדת רטבים קרים

במסעדה הבשרית יוגשו רטבים לשיפור והתאמת המאכלים לטעם הסועדים. כל הרטבים ירכשו מספקים ולא יוכנו במקום – מובהר בזאת כי אין לדלל את רטבי הספקים!. רטבים על בסיס לימון/חומץ/שמן זית יוכנו במקום רק באישור מראש של נציג המזמינה ולאחר שהני"ל יראה כי קיימת עבודה על פי תהליכי עבודה, המטבח נקי ובטיחות המזון נשמרת בקפדנות. מובהר בזאת, כי רוטב שיוכן במקום שאין להשיגו מספק חיצוני תוקפו יהיה טוב ל 72 שעות בלבד.

העמדה תכיל בכל יום / ארוחה לפחות את הרטבים הבאים :

1. חרדל אישי מנות (אוסם/יונליוור/הלמנס/היינץ) או ברמה דומה.
2. מיונז אישי מנות (אוסם/הלמנס/תלמה/היינץ) או ברמה דומה.
3. קטשופ לחיץ בבקבוק חד פעמי 1-0.75 ליטר (אוסם/יונליבר/הלמנס/היינץ) או ברמה דומה.
4. ארבעה (4) סוגי רטבים קרים בבקבוק לחיץ חד פעמי של 1 ליטר, מתוכם שניים (2) יהיו רטבי לייט (מופחת קלוריות) - הרטבים ירכשו מחברות מובילות (אוסם/יונליוור/אוליביה/תמרה).
5. הקבלן יאשר את הרטבים והיצרן אל מול נציג המזמינה.
6. סוגי הרטבים לדוגמא :
 - א. אלף האיים לייט.
 - ב. ווינגרט עשבי תיבול/ווינגרט חרדל/איולי פסטו.
 - ג. רוטב שום לייט.
 - ד. רוטב בלסמי/לימון עם שמן זית/רוטב עשבי תיבול.
 - ה. טחינה גולמית.
 - ו. הדרים.
7. כמו כן, קבלן ההסעדה יספק בעמדת הרטבים הקרים את הרטבים/ ממרחים הבאים :

- א. סחוג (הכנה במקום) + אריסה.
 ב. שמן זית כתית מעולה - עד 1% חומציות.
 ג. מיץ לימון משומר - ללא טאטרוזין (e102) וציקלומט.
 8. יש לסמן את הרטבים בעזרת תווית מודפסת ולהחליף את התווית בכל יום.

מנות עיקריות

- בכל יום יוגשו 7-8 מנות עיקריות לבחירת הסועדים.
 בימים של מנות פופולריות במיוחד ניתן להגיש רק 6 מנות עיקריות (בתיאום ואישור מול נציג המזמינה) ולתגבר את המנות החזקות:
 א. בימים שיוגשו מנות פופולריות, יוכל קבלן ההסעדה, לאחר קבלת אישור מנציג ההסתדרות, להגיש שש (6) מנות עיקריות בלבד.
 1) המנות הפופולריות הן: פילה סלמון, פרגיות, שווארמה, אסאדו, המבורגר ביתי/איכותי ו/או כל מנה אחרת שתוגדר ע"י המזמינה.
 ב. אין להגיש את המנות הנ"ל יחד – כל מנה תוגש ביום נפרד.
 ג. כל המנות הנ"ל יוגשו **עד סוף הארוחה** ולא פחות מ 50% מכמות הסועדים.
 ד. בחודשים עם פעילות חלקית (חגים, חופשים וכו') ישולבו כל המנות הפופולריות בימי הפעילות של החודש.
 ה. המנות העיקריות יוגשו ע"י מגישים.

1. התפריט יכלול בכל יום:

- א. מנת שף – מנה עיקרית אחת (1) הכוללת הכנה לעיני הסועדים ו/או מנות מצלוחות.
 1) לפחות פעם בשבוע יוכן פילה דג משתנה על הפלנצ'ה לעיני הסועדים בעמדת השף.
 ב. תבשילים – 1-2 סוגי מנות עיקריות.
 ג. גריל – שני (2) סוגים של מנות עיקריות.
 1) חזה עוף יוגש בכל יום ועד סיום הארוחה.
 ד. דגים ובריאות – 3 מנות עיקריות כולל מנות צמחונית וטבעונית.
 1) מנה אחת (1) של דג.
 2) מנה אחת (1) צמחונית ביתית כוללת חלבון.

3) מנה אחת (1) טבעונית ביתית כוללת חלבון.

א) בימי שני יוגשו מבחר מוגדל של מנות צמחוניות וטבעוניות.

2. דגשים

א. מנות הגריל והמנות המטוגנות יוכנו לעיני הסועדים בכמויות קטנות וע"פ צריכה בפועל, תוך שמירה על כללי בטיחות המזון, ותוך כדי זמן ההגשה, על מנת לאפשר הגשת מנות קרוב ככל האפשר למועד ההכנה.

ב. בכל יום תוגש לפחות מנת בקר, מנת עוף, מנת דג, מנה צמחונית ומנה טבעונית.

3. צמצום המגוון

א. יש להקפיד כי בכל יום יהיו במגוון העיקריות – בעלי כנף, בקר, דגים, צמחוני/טבעוני.
 ב. על קבלן ההסעדה לוודא כי עד 45 דקות לפני סגירת המערך מוגשות כל המנות העיקריות.
 ג. משעה ועד לסיום הארוחה ניתן להגיש פחות מנה עיקרית אחת.

ד. 30 דקות לסיום הארוחה ועד לסיום הארוחה ניתן להגיש פחות שתי (2) מנות עיקריות מפתיחת הארוחה אך להשלים במידה וידרש ע"י נציג המזמינה מנת גריל נוספת.

ה. המנות הבאות יוגשו לאורך כל הארוחה ועד שעת הסגירה:

1) פרגיות, פילה סלמון, שווארמה, אסאדו, המבורגר, סלט בריאות, מנת שף וחזה עוף.

2) צמחוני/טבעוני.

4. תדירות הופעת המנות כמומלץ בטבלה המצורפת:

משקל המנות העיקריות הינו נטו לאחר בישול ללא רוטב או ירקות.

סוג המנה	שם המנה	משקל נטו לאחר בישול	תדירות מינימלית	הערות
שניצל עוף	בשומשום	160 גרם	פעמיים בשבוע	המזמינה תוכל להגדיל את תדירות מנת השניצל להגשה בכל יום.
	בעשבי תיבול בקצח חרדל פלאפל פריזאי (קמח וביצה, ללא פירורים) ושניצלונים	160 גרם שניצלונים 170 גרם (4 יחידות לפחות)	פעם בשבוע	
עופות	עופות שלמים (מעוף מס' 2) בגריל	220 גרם	פעם בשבוע	סוג א', לא שבורים, ללא כתמי דם, ללא נוצות ושערות
	עופות שלמים/ כרעיים במעשנה	220 גרם	פעם בשבוע	
	כרעיים עוף בברביקיו בסיצ'ואן בדבש בפירות יבשים בזיתים	220 גרם	פעמיים בחודש	
	כרעיים עוף בתיבול גריל או תיבול ביתי אחר	220 גרם	פעמיים בשבוע	

	לפחות פעם בחודש במקום פעם אחת של כרעיים	300 גרם	כרע עוף ממולא באוריז, עם עור, ללא עצמות
	עד פעם בחודש	250 גרם	שוקיים עוף בתבולים שונים

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
לפחות 60% בשר במילוי		250 גרם	ארטישוק ממולא בשר ברוטב	טחונים אין להגיש יותר מ 2 מנות טחונים ביום שימוש יהיה ב 100% בשר בקר/עוף שנטחן במקום לאחר הטחינה ההכנה תעשה באותו היום.
		250 גרם	ממולאים : פלפא בצל קישוא מפרוס מוסקה	
		250 גרם	בורקס בשר מבצק פילו או עלים	
		180 גרם	קציצות עוף/הודו/בקר ברוטב / בטיגון /בגריל	
		250 גרם	בלינצ'ס בשר	

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
יוכן פעם בחודש מכתף מס' 5 ופעם בחודש מחזה בקר מספר 3	לפחות פעמיים בחודש	150 גרם	צלי ברוטב פלפלת/בזיתים/ ברוטב יין ובצל/פטטריות	מנות בקר
יוכן מכתף מרכזי מספר 4 לאחר שיטוח.	לפחות פעם בחודש	150 גרם	סטייק אסטרזהזי בירקות/פטטריות	
יוכן מכתף מרכזי מספר 4 לאחר שיטוח.	לפחות פעם בחודש	250 גרם (150 גרם בשר + 100 גרם מילוי)	פופייט בקר במילוי ירקות/פטטריות/חיטה ברוטב ציר בקר	
יוכן מחזה מספר 3 או מקשתית או שפונדרה מספר 9	פעם בחודש	160 גרם	"אסאדו" צלוי באיטיות לפחות 3.5 שעות בתנור ברוטב ברביקיו	

יוכן מחזה מספר 3 או מקשתית או שפונדרה מספר 9	פעם בחודש	מילוי בשר 150 גרם	לחמניות באן (2 יחידות) או ג'בטה במילוי אסאדו מפורר.
יוכן מחזה בקר מס' 3 עם מעט שומן כבש בהקפצה	פעם בחודש	160 גרם	שווארמה בקר
מצוואר מספר 10 או משריר מספר 8	יוכן פעם בחודש	150 גרם	גולש בקר
	פעם בחודש	150 גרם	לחי עגל (בשר ראש)
	פעם בחודש	200 גרם	קדאיף בשר – שערות קדאיף במילוי בשר קצוץ עם תוספות (חציל/פטריות/פירות יבשים) – אישי או במגש גדול

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
יוכן על מתקן מסתובב במידה ויסופק מתקן	יוגש לפחות פעמיים בחודש	160 גרם	שווארמה הודו (מירך וחזה הודו 50% מכל נתח) + לפחות 10% שומן כבש בין השכבות ומעל	מנות גריל
עד סוף הארוחה	יוגש שלוש פעמים בחודש	160 גרם	שיפודי פרגית (ירך עוף ללא עור ועצמות) - 2 יחידות למנה על שיפודי במבוק	
	יוגש פעם בחודש	160 גרם	סטייק פרגית (ירך עוף ללא עור ועצמות)	
משוטח, ללא עור, סחוסים ועצמות	יוגש בכל יום עד סוף הארוחה	140 גרם	חזה עוף בגריל	
בהכנה עצמית בלבד	עד פעמיים בחודש	170 גרם	מעורב ירושלמי	
1/3 חזה עוף; 1/3 כבד; 1/3 לבבות				

עצמית, הכנה לפחות 70% בשר בקבב ובהמבורגר ו 15% שומן	פעם בשבוע	170 גרם 3 קציצות למנה	קבב ביתי
	פעם בשבוע עם ירקות טריים, בצל מטוגן ורטבים	150 גרם	המבורגר בלחמניה
יוכן עפ"י הוראות ובאישור משגיח הכשרות	יוגש עד פעמיים בחודש.	170 גרם	כבד עוף/הודו בבצל
רק מחברות מובילות כגון תנובה/מאכלי הטלה/גינדי/נטו	עד פעם בשבוע	160 גרם	נקניקיות איכותיות מבשר אמיתי מרגז או צ'וריסוס
יש לשבץ עם ירקות	יוגש פעם בחודש	150 גרם	שיפודי הודו/עוף ביתיים

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
	תוגש פעמיים בחודש	170 גרם	נסיכת הנילוס	דגים
אין להגיש סלמון מארץ ייצור שאינה נורווגיה (ארץ יצור נורווגיה בלבד). גודל L לפחות.	יוגש פעם (1) בשבוע	170 גרם	פילה סלמון נורווגי	
	יוגש פעמיים בחודש	170 גרם	פילה אמנון	
	יוגש פעם בחודש	170 גרם	פילה טונה	
	יוגש עד פעמיים בחודש	170 גרם	פילה מרלוזה	
לפחות 120 גרם דג במנה שכוללת ציפוי	יוגש פעם בחודש	170 גרם	דג סול מטוגן עם בלילה או כשניצל דג	

לפחות 120 גרם דג במנה שכוללת ציפוי	יוגש פעם בחודש	220 גרם	דג סול ממולא בפטריות ו/או בתרד ו/או בירקות מוקפצים	
יוכן רק מפילה דג ללא עור ועצמות	יוגשו פעמיים בחודש – פעם אפוי ופעם ברוטב	180 גרם	קציצות דגים מטוגנות או ברוטב (בהכנה עצמית עם הרבה ירק)	
לפחות 70% דג כאשר 35% לפחות יהיה מנסיכת נילוס				
הדגים השונים יוגשו רק באישור ההסתדרות		פילה דג 170 גרם	דגים שונים	
		דג עם עצמות 220 גרם		
		דג עם עצמות וראש 250 גרם		

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
	יוגשו פעמיים בשבוע – לא תופיע אותה מנה במהלך שבועיים תפריט	250 גרם	פשטידות / בורקס מבצק פילו / לזניה / קנלוני / פלפל ממולא / מפרום / מוסקה / קישוא ממולא / בצל ממולא / בלינצ'ס	צמחוני וטבעוני: כל יום יוגשו שתי מנות צמחוניות עשירות בחלבון או מנות טבעוניות מושקעת. התדירות תפרט או תעלה על פי צורך ודרישת סועדים. יש לסמן מנה טבעונית
2 יחידות למנה		200 גרם	קציצות ירק/ לביבות: תפוז"א בטטה ירקות קישואים קינואה	
2 יחידות למנה יוכן באפייה בלבד.	יוגש כגיבוי בלבד למנות צימחוניות ביתיות - 2	150 גרם	שניצל מהצומח: ברוקולי תירס סויה ירקות תרד בטטה	



	סוגים לבחירה (תירס + משתנה)		
מ 2 ביצים למנה		250 גרם	שקשוקה פלפלים ועגבניות או שקשוקה תרד וכרישה על מצע רוטב עגבניות ותרד
		150 גרם	פסטייה פילו בסויה ופירות יבשים - טבעוני
		200 גרם	טרין פילו בסייטן וירקות
קשירת המסה באמצעות קמח חומס	יוגשו פעמיים בשבוע – לא תופיע אותה מנה במהלך שבועיים תפריט	200 גרם	לביבות טבעוניות מסוגים שונים
		200 גרם	דפי סיגר ממלאים בטופו וירקות - טבעוני
		200 גרם	לחמניות בצק שמרים במילוי סויה ופירות יבשים - טבעוני
		200 גרם	פשטידת פילו במילוי ירקות, סויה ובורגול - טבעוני
		200 גרם	פלאפל, פול וחומס בטעמים - טבעוני
		250 גרם	סירות חצילים במילוי סויה ועשבי תיבול – טבעוני
המשקל מתייחס לטופו/סייטן/סויה בלבד	יוגש בעמדת המוקפים והסלט בהרכבה	150 גרם	טופו / סייטן
		150 גרם	נתחי סויה מוקפים

דגשים למנות העיקריות:

1. כל המנות העיקריות מבקר, בעלי כנף ודגים שיוכנו במקום יהיו מבשרים לא מעובדים.
 - א. במידה והמזמינה תאשר עבודה עם חזה עוף מעובד יהיה המוצר עם עד 10% מים מוספים על פי חוק ולאחר מבחן טעימה.
2. בקר, עוף/הודו ודגים ייטחנו במקום ויוכנו באותו היום בלבד.
 - א. בשר בקר ייטחן מחלקים מספר: 2, 4, 8, 10.
 - ב. אין להגיש יותר משתי (2) מנות ביום העשויות מבשר/עוף/דג טחונים.
3. הכנת מנות גריל תעשה בחדר האוכל לעיני הסועדים ובכמויות קטנות בכל פעם על מנת להגיש את המוצר הטוב והעסיסי ביותר - מנות הגריל יוגשו עם בצל שיוקפץ על הפלנצ'ה.
4. שניצל – יוכן טרי לאורך כל שעות הפעילות.
5. פרגית – שווארמה עוף (הודו נקבה) (ירך ללא עצמות, ללא עור, ללא סחוסים, ללא כתמי דם וללא שומן).
6. דגים – אין הדגים יש לאפות ולא לטגן, טיגון דגים יעשה באישור נציג ההסתדרות בלבד.
7. אין להגיש יותר משתי (2) מנות מטוגנות ביום.
8. אין להגיש כלל (אלא באישור חריג של הלקוח):
 - א. אצבעות דג או אצבעות עוף (מוכנים מספק חיצוני) - ניתן להכין לבד.
 - ב. דגי בקלה.
 - ג. אין להגיש קורקבנים, נקניקיות טחונות ומוצרים באיכות נמוכה או כאלו שלא יאושרו ע"י אחראי ההסעדה של המזמינה.
 - ד. כל סוגי הבשרים והמזון המעובד שלא קיבלו אישור מראש מהמזמינה

עמדת סלט להרכבה כמנה עיקרית

בהסתדרות קיימת עמדה עשירה להרכבת סלט, עמדת הסלט בהרכבה תשמש את הסועדים עבטור ארוחת הצהריים (וזאת כדי למנוע עומס) ובמהלך ארוחת הצהריים, בין השעות 10:30-14:30.

1. עמדת הסלט בר כמנה עיקרית תכיל:

קערות סלט רב פעמיות בנפח של 1 ליטר לארוחת סלט עם חלבון. הסועד בוחר לעצמו את מרכיבי הסלט ללא הגבלה פרט לחלבון שאותו יקבל ממגיש בעמדת הסלט בר, ארוחת הסלט תעלה כמו מחיר ארוחה רגילה.

חובה כי כול סוג יהיה בקערה נפרדת ולכול פריט יהיה כף או מלקחיים נפרדים (אין לגעת עם אותם כלים ביותר מפריט אחד!), יש להפריד במקרר בין מנות מהחי (ביצים וטונה) לירקות וקיטניות.

2. ירקות טריים בכל יום:

- | | |
|---|--|
| א. חסה חתוכה. | י. כרוב לבן/אדום. |
| ב. נבטים סיניים או נבטים אלפלפא או נבטי חמניה - לסירוגין. | יא. פטריות טריות סוג א'. |
| ג. עלי בייבי. | יב. פטרוזיליה קצוצה. |
| ד. עגבניות שרי. | יג. סלק מגורד חי. |
| ה. עגבניה קוביות. | יד. גרעיני תירס (מירק קפוא ולא משומר). |
| ו. מלפפון טרי קוביות. | טו. סוג אחד (1) של ירק עונה משתנה - שומר/קולרבי/צנוניות. |
| ז. בצל סגול טרי. | טז. שישיות לימון. |
| ח. גזר מגורד. | |
| ט. פלפלים 3 צבעים. | |

3. פחמימות, קיטניות, ירקות קלויים ופיצוחים:

- א. פחמימות מלאות (אחת (1) ביום):
- (1) בורגול גס.
 - (2) קינואה – לפחות פעם בשבוע ולא ביום שמוגש כתוספת חמה.
 - (3) פסטה מקמח מלא.
 - (4) אורז מלא.
 - (5) כוסמת.

ב. קיטניות וביצים (סוג שונה בכל יום):

- (1) אפונה (מקפוא ולא ממשומר).
- (2) שעועית ירוקה שלמה (מקפוא ולא ממשומר).
- (3) עדשים שחורים – לפחות פעם בשבוע.
- (4) שעועית אדומה/לבנה.
- (5) גרגירי חומס.
- (6) ביצים קשות שיבושלו במקום ולא יגיעו קלופות (כול יום) – פריסה לפני ההוספה לסלט בפורס ביצים (ללא הגבלה וחיוב).

ג. שלושה (3) סוגי אנטיפסטי ביום (בקערות נפרדות) חתוך לקוביות:

- (1) בטטה – בכל יום.
- (2) חצילים – בכל יום.
- (3) פלפל/פטטריות/קישואים/בצל/סלק – לסירוגין.

ד. פיצוחים:

- (1) אגוזים – פעם אחת (1) בשבוע.
- (2) גרעיני דלעת – פעם אחת (1) בשבוע.
- (3) גרעיני חמניה – שלוש (3) פעמים בשבוע.

4. מנת החלבון:

- א. נתחי טונה בשמן מסונן (קר) .
 - (1) נתחי טונה במים – מסונן (על פי בקשה באריזה אישית 160 גרם) .
 - ב. קוביות שניצל עוף (חם) .
 - ג. קוביות חזה עוף (חם) .
 - ד. בימים של פילה סלמון יש לשלב קוביות סלמון אפויות למעוניינים (חיתוך לקוביות לפני הצליה).
 - ה. הסועד יוכל לקחת מנה צמחונית/טבעונית מפס החלוקה הרגיל.
- דגש -** כול המנות החמות יוכנו טרי לאורך כל הארוחה על מנת לתת את המוצר הטרי והעסיסי ביותר

5. רטבים קבועים לסלט

- א. אלף האיים לייט.
- ב. רוטב שום.
- ג. רוטב לימון ושמן זית.
- ד. רוטב טחינה מגולמית (יחס של 1 ק"ג טחינה ל 1.25 ליטר מים).
- ה. רוטב חרדל והדרים.
- ו. רוטב ווינגרט עשבי תיבול.

תוספות פחמימה

במערך ההסעדה של ההסתדרות יוגשו בכל יום שלושה (3) סוגי תוספות פחמימה וקיטניות:

1. שתי (2) פחמימות רגילות.
2. 1 דגן/ פחמימה מלאה או קיטניה.

3. **דגשים:**

- א. על הקבלן לדאוג כי הפחמימות יספיקו לכל הארוחה.

ב. רצוי לשלב גם בתוספות הרגילות גם עדשים וקטניות על מנת להגביר את תכולת הסיבים והשלמת החלבון המסופק על ידי התוספות.

4. פחמימות מלאות או קטניות לשילוב בכל יום – ניתן לשלב עם ירקות ועשבי תבלין טריים:

טומוטא - לא להגשה

לא להגשה

א. בורגול.

ב. קינואה – לפחות פעם בשבוע ולא ביום שמוגש בסלט בר בהרכבה.

ג. אורז מלא.

ד. קוסקוס מלא – ביום של קוסקוס רגיל.

ה. פסטה מקמח מלא.

ו. כוסמת.

ז. חיטה.

ח. שעועית לבנה/חומה.

ט. גרגירי חומס.

י. עדשים חומים.

יא. גרעיני תירס.

יב. אפונת גינה / אפונה יבשה.

יג. לאפה - אפונה צהובה.

יד. עדשים שחורים.

טו. שעועית בובס.

הערות	תדירות	שם המנה	סוג הפחמימה
	תוספת אורז תוכן לפחות 4 פעמים בשבוע או כל יום ע"פ החלטת	אורז מאודה: לבן אדום צהוב	אורז
		אורז עם אפונה	

	המזמינה	אורז עם אטריות דקות	
	ביום שיוגש אורז מלא כפחמימה	אורז - סיני מקסיקני בוכרי ספרדי פרסי עם בהרט, שמיר ותפו"א שרופים	
	מלאה לא יוגש אורז רגיל	אורז עם בצל ופטריות	
	לפחות פעמיים בשבוע יוגש אורז עם תוספות של ירקות או קיטניות	מג'דרה (אורז עם בצל מטוגן היטב, עדשים וכמון)	
	נציג המזמינה רשאי לשנות על פי החלטתו את תדירות מס' הפעמים בשבוע	אורז עם צימוקים ושקדים	
		אורז עם עשבי תיבול טריים אורז ירוק	
		תפו"א אפויים : קוביות סירות פלחים	תפו"א
	תפו"א במגוון אופני הכנה יוגשו עד 2 פעמים בשבוע.	מחית (פירה)	
אין להכין מאבקה. לפחות פעם בשבועיים עם שמן זית	נציג המזמינה רשאי לשנות על פי החלטתו את תדירות מס' הפעמים בשבוע	תפו"א / בטטה / משולב יוגש עם בצל מטוגן היטב מעל	
סוג לבחירת המזמינה		תפו"א פרוס ברוטב : אנה ליאונז פיקנטי	
יוגש מסודר בתבנית נמוכה ולא מעורבב – לפחות פעם בשבועיים		תפו"א גמדי עם קליפה בשמן זית, רוזמרין (טרי) ושום	
		תפו"א אמריקאי (בנייר כסף)	
		בטטה אפוייה	

<p>מצי"פס קפוא</p> <p>קפוא יהיה מספקים מובילים כגון תפוגן, פרי גליל ומילוטל ובאישור המזמינה</p>	<p>פעם בשבוע בהתאם לתפריט הבשרי ובהתאמה למנה לפי בחירת המזמינה</p>	<p>צ"יפס</p>	
<p>למעט מקרוני ברוטב אדום יוגשו כל הפסטות עם רוטב בנפרד</p> <p>בולונז צמחוני יוגש כתוספת לפחות פעם בחודש</p>	<p>פסטות במגוון אופני הכנה יוגשו עד 2 פעמים בשבוע אך לא פחות מפעם בשבוע</p>	<p>ספגטי / מקרוני במגוון רטבים</p>	<p>פסטות</p>
	<p>נציג המזמינה רשאי לשנות על פי החלטתו את תדירות מס' הפעמים בשבוע</p>	<p>פסטה פנה פוזילי פפיונים קונכיות במגוון רטבים</p>	
		<p>פוזילי טריקולור (3 צבעים)</p>	
		<p>פתיתים אפויים לסוגיהם</p>	
<p>יוגש עם ירקות לקוסקוס וגרגרי חומוס בנפרד (ירקות בחיתוך ידני בלבד)</p>	<p>יוגש פעם בשבוע יחד עם קוסקוס מלא</p>	<p>קוסקוס</p>	<p>נוספים</p>
	<p>יוגש לפחות פעמיים בחודש</p>	<p>בורגול בירקות מג'דרה בורגול</p>	

יכול: תפוא, קיטניות, תבלינים ובצלים שלמים	יוגש בימי חמישי (בחודשי החורף (נובמבר עד מרץ) או יותר ע"פ בקשת נציג המזמינה	חמין טבעוני ללא בשר
	יוגש פעמיים בחודש	כוסמת עם בצל מטוגן
יש להשתמש בנודלס ביצים בלבד בתוספת של לפחות 30% ירקות רצועות	יוגש לפחות פעמיים בחודש	נודלס עם ירקות ורוטב אסייתי
	תוגש פעמיים בחודש	פולנטה רכה בקמח תירס בשילוב תוספות מעניינות כגון ירקות ירוקים/פטריות/עגבניות מיובשות/גרעיני תירס טחונים
	יוגש פעם בחודש	פריקי בירקות ו/או בעשבי תיבול טריים
	יוגש פעמיים בחודש	קינואה בפסטו בירקות שורש עם עדשים בעשבי תיבול בעגבניות

מובהר בזאת כי שיקול הדעת הבלעדי בבחירת המנות נתונה לנציג ההסתדרות בלבד.

רוטב חם לפחמימות

בכל יום יוגש בשירות עצמי וללא הגבלה רוטב חם בעמדת התוספות לסועדים המעוניינים בכך (למנת בשר, אורז, פסטה וכיו"ב).

1. הרוטב יוגש בעמדת התוספות החמות בכלי מיוחד או בסירים.
2. אין להגיש את אותו סוג רוטב יותר מפעמיים בשבוע.
3. הרטבים שיוגשו יהיו

- א. רוטב עגבניות.
 ב. רוטב צלי חום.
 ג. רוטב פטריות.
 ד. רוטב צהוב עם ירקות.
 ה. רוטב אסייתי.
 ו. רוטב בצל.
 ז. רוטב זיתים.
 ח. רוטב פלפלת.
4. ניתן להשתמש באחד הרטבים שיוכנו לתבשיל באותו היום.
 5. יש להשתדל כי הרוטב יהיה פרווה ובמידה ויהיה בשרי יש לסמן בשלט מודפס.

סוכטא - ללא להגרשה

תוספת ירק חם

- בכל יום, במסעדה הבשרית, יוגשו שני (2) סוגים של ירקות מבושלים או אפויים שיותאמו למנת הפחמימה המוגשת.
1. תוספות של ירק אחד (1) מבושל רגיל.
 2. ירק אחד (1) מבושל בריא (ללא הסמכה ואבקות מרק) או ירקות צלויים עם מעט שמן זית.
 3. אין להגיש יום אחרי יום את אותם סוגי ירקות.

4. יש להקפיד שהירקות המבושלים יבושלו במידה וישמרו על צבעם ומרקמם.
5. לפחות אחד מהירקות המבושלים לא יהיה מהקבוצה הבאה – תירס, אפונה, שעועית לבנה, קטניות מכל הסוגים, לקט המכיל קטניות.
6. ירקות טריים וקפואים יוכנו מסי' פעמים במהלך הארוחה ולא מראש.

7. תדירות הגשת ירקות חמים:

סוג הירק המבושל	שם המנה	תדירות	הערות
שעועית ירוקה שלמה	שעועית ירוקה שלמה ברוטב	תוגש פעם בשבוע	אין להגיש שעועית חתוכה
	שעועית ירוקה שלמה מוקפצת		
חצילים	לציו חצילים פיקנטי	יוגשו פעם בשבועיים	
	חציל מאודה אסייתי		
תירס גרעינים קפוא	תירס מאודה תירס מקסיקני תירס ברוטב	יוגש 3 פעמים בחודש	
גזר גמדי קפוא	גזר גמדי בתפוזים בפירות יבשים/טנזיה ברוטב פיקנטי	יוגש פעם בשבועיים	
כרוב לבן	כרוב מאודה כרוב וגזר חמוץ מתוק כרוב בעגבניות כרוב צלוי	יוגש פעם בשבועיים	
לקט ירקות קפוא	מאודה ברוטב טבעי ברוטב עגבניות בעשבי תיבול	יוגש פעם בחודש	
קישואים	מוקפצים בשום שמיר ברוטב עגבניות עם שומר בכורכום	יוגש פעם בשבוע	
כרוב אדום	כרוב אדום ביין ותפוי"ע בקרמל ופירות יבשים מזוגג עם גזר וסלק	יוגש פעם בחודשיים	
אפונה קפואה	אפונה בנוזל טבעי ברוטב עגבניות ברוטב צהוב מזרחי ביין לבן ובצלצלי פנינה עם שומר וסלרי (בעונה)	תוגש פעם בשבועיים	

		אפונה מוקפצת עם ירקות עם פלפלים ועשבי תיבול	
ירקות לקוסקוס (לפחות 5 צבעים)	ירקות לקוסקוס במרק צהוב במרק אדום בנוזל טבעי	יוגש פעם בשבוע	יוגש ביום שלישי קוסקוס רגיל או מלא בתפריט בתוספת גרגירי חומוס מבושלים בנפרד
במיה קפואה	ברוטב עגבניות פיקנטי בלימון ופפריקה חריפה	תוגש פעמיים בחודש	
כרוב ניצנים	ברוטב לימון או בתערובת עשבי תיבול	יוגש פעם בחודש	
דלעת	בסוכר חום וקינמון צלויה בתבלינים מתוקים עגבניות חלק עם לימון ונענע	תוגש פעם בחודש	
ברוקולי	אפוי בשמן זית, בפירורי לחם ושום, בפסטו, מוקפץ עם פלפלים, דואט שורות מסודרות עם כרובית/ברוקולי	יוגש פעם בשבועיים	הספק יגיש מוצר באישור הרבנות גם אם מדובר בעלות גבוהה ובכשרות מהדרין
כרובית		יוגש פעם בשבועיים	

מנות אחרונות

בכל יום יוגשו שני (2) סוגים של מנות אחרונות:

1. סוג אחד (1) של פרי בכל יום.
2. סוג אחד (1) של עוגה בכל יום או סוג אחד (1) של קינוח נוסף בכל יום
 - א. גלידות וארטיקים בקיץ לפחות פעמיים (2) בשבוע.

חתימה והותמת החברה: _____

תאריך: ____ / ____ / ____

3. כללי:

- א. יש לפרט בתפריט את סוג המנה. כך למשל אין לרשום "עוגה" אלא לפרט את סוג העוגה המוגשת באותו יום.
 - ב. הפירות שיוגשו יהיו מסוג אי ובאיכות מעולה בלבד.
 - ג. חובה לבצע מיון לפני הנחת הפירות בעמדת הקינוחים.
 - ד. לא יוגש אותו פרי יותר מפעמיים באותו השבוע - במידה ויוגש פעמיים באותו שבוע לא תהיה ההגשה בימים רצופים.
 - ה. בעונה יוגשו לפחות פעמיים בשבוע: אבטיח ומלון.
 - ו. משקלי הפירות יהיו ע"פ הטבלה המצורפת.
 - ז. משקל עוגה לא יפחת מ 60 גרם לאדם ע"פ הטבלה המצורפת.
 - ח. אפייה של מאפים תעשה במקום.
 - ט. משקל קינוח כגון פנה קוטה, קרם בורלה, ג'לי עם פירות ומלאבי לא יפחת מ 60 גרם.
 - י. הקינוחים יוכנו בכוסות רב או חד פעמיות דקורטיביות ע"ח הקבלן.
 - יא. הכוסות (חד פעמי דקורטיבי באיכות גבוהה ולא חד"פ של דוגמאות מזון) יוצגו לאישור המזמינה:
- 1) יש לתת דוגמאות לכוסות על מנת שהקבלן יבין את האיכות ע"פ ניסיון יש בעיה עם הנושא הזה מכיוון שהעלות של הכוס האיכותית גבוהה.

<u>הערות</u>	<u>תדירות</u>	<u>משקל מינימום ליחידה</u>	<u>סוג הקינוח</u>
קינוחי פירות:			

יש להגיש את האבטיח/מלון קר	כל שבוע בחודשים מאי ועד ספטמבר	פרוסות או קוביות בתוך כוסות חד"פ לבחירת המזמינה	אבטיח
	כל שבוע בחודשים מאי ועד ספטמבר		מלון
	סוג אחד (1) בכל יום	120 גרם	תפוח עץ אדום
		120 גרם	תפוח עץ צהוב
		100 גרם	אגסים
יוני - אוקטובר		100 גרם	שזיפים
		100 גרם	אפרסק
פעם בשבוע בעונה (יוני ועד ספטמבר)		אשכולות של 70 גרם	ענבים
		160 גרם	תפוז
		100 גרם	קלמנטינה
		160 גרם	בננה
נובמבר - מרץ			120 גרם
ניתן לשלב פירות משומרים עד 40%	לפחות פעם בשבוע	100 גרם בכוסות שקופות	סלט פירות העונה לפחות מ 4 סוגי פירות שונים
קינוחי עוגות:			
העוגות יהיו מאפייה במקום של אותו	אין להגיש יום אחרי יום את אותם	50 גרם	עוגות שמרים:

היום בלבד	המאפים		רוגעלך, קוראסון שנייק וניל תפוחים, שנייק קינמון, תפוי"ע, משמש
		50 גרם	עוגות עם בצק פריך (פאי): תפוחים שזיפים פיצוחים שוקולד קוקוס
		50 גרם	עוגות בחושות: שוקולד וניל שיש קינמון תפוזים ריבת חלב שוקולד ציפ גזר
		50 גרם	מאפינס עצמית, טעמים בהכנה במגוון
לפחות פעם בשבוע בחורף		יש לאשר את החברה ע"י המזמינה	קרמבו
תוגש על שפינדיש בתוספת רוטב שוקולד חם, קוקוס ובוטנים גרוסים וקלויים.		70 גרם	עוגת שוקולד חמה
תוגש על שפינדיש בתוספת רוטב וניל חם ואבקת סוכר		70 גרם	שטרודל תפוחים חם
קינוחים ביתיים – יוגשו בגביעים חד פעמיים מהודרים:			
יוגש בתוספת רוטב		60 גרם	פנה קוטה

קרמל/פירות יער מעל (המשקל לא כולל את הרוטב)	הכנה עצמית מאבקות של חברות מובילות. אין להגיש את אותו הסוג פעמיים במהלך חודש של הסעדה.	60 גרם	קדם בורלה
יוגש בתוספת רוטב אדום וקוקוס מעל		60 גרם	מלאבי
אין להגיש גילי ללא פירות טריים או משמרים בתוכו – חתוכים לקוביות או טחונים.		60 גרם	גילי בטעמים עם פירות טריים או משומרים
	יוגש פעם בשבוע (לסירוגין) בחודשי הקיץ (מאי עד אוקטובר)	1 יחידה	ארטיק סורבה עם 60% פרי
יש להגיש גם שלגונים ללא סוכר לסועדים המעוניינים בכך		1 יחידה לסועד	שלגונים (ארטיק קרח) ב 3 טעמים לפחות + מצופה (בננה/וונילה/שוקו) פרווה בכול יום הגשה)

- יש להגיש בנוסף עוגה/עוגיה שונה ללא סוכר ולסמן בשלטון מעוצב.
- מקפואים לחד"א עבור הארטיקים והגלידות יובאו ע"י הקבלן ועל חשבונו דרך הספק שלו.

בר-לחמים

מדי יום יוגש בר לחמים עשיר הכולל חמישה (5) סוגים שונים:

חתימה והותמת החברה:

תאריך: ___/___/___

1. סוגי הלחמים שיוגשו בכל יום :
 - א. לחם אחיד פרוס.
 - ב. לחם קל מחיטה מלאה, עד 400 מ"ג נתרן ב 100 גרם (כולל לחם עם סימון לחולי סכרת).
 - ג. לחמי מחמצת זיתים/ עגבניות מיובשות/לחם צימוקים ואגוזים.
 - ד. לחמניות ביס במגוון ציפויים (שומשום, פרג, גרעינים וכו').
 - ה. פיתות חתוכות לחצאים.
2. יש להכין שילוט ולסמן את הלחמים כולל רישום של ערכים תזונתיים ללחם הקל מחיטה מלאה.
3. יש להקפיד כי מגוון הלחמים יהיה לאורך הארוחה כולה.
4. פיתות ולחמניות יגיעו מאפיה של עד 12 שעות לפני הגעתם.
5. לחם אחיד ולחם קל פרוסים יהיו עם תוקף מינימום של 3 ימים.
6. החלפה ומילוי של הלחמים יעשה ע"י עובד עם כפפות.
7. אין לשמור גיבוי לחם בעמדת הלחם. יש להחליף סלסלה שהתרוקנה בסלסלה מלאה שתהיה במטבח כגיבוי.
8. קבלן ההסעדה יוסיף לעמדה שני (2) סוגים של תבלינים יבשים (זעתר, קייגיון/פפריקה מעושנת)

שתיה קרה

במסעדה הבשרית תהיה עמדה לשתיה קרה.

1. השתיה תילקח בשירות עצמי, ללא הגבלה ע"י הסועדים.
 2. מידי יום תוגש שתיה קרה ממתקן שיכיל מים וסודה, תרכיזים, תפוזים ואשכוליות/ לימונדה.
 3. המיצים הטבעיים במתקנים ייעודים מחברות מובילות (פרימור, פריגת או כל חברה אחרת באישור ההסתדרות) התקנת ותחזוקה תהיה על ידי קבלן ההסעדה ועל חשבונו.
 - א. תפוזים.
 - ב. לימונדה.
 4. חובה לשטוף את המתקנים בסוף כל ארוחה.
 5. העמדה תצויד בכוסות חד פעמיות שקופות מתכלות, איכותיות שאינן נשברות בקיפול בנפח של 250 מ"ל + קארפים של 1/2 ליטר ו 1 ליטר עם מכסה.
 6. אספקת בלוני סודה למתקן תהיה ע"י וע"ח קבלן ההסעדה.
 7. סוגי התרכיזים יהיו (4 בכל יום ע"פ העדפת הלקוח, 2 מהם דיאט):
 - א. פטל – יוגש בכל יום.
 - ב. ענבים.
 - ג. תפוזים.
 - ד. תות.
 - ה. לימון.
 - ו. תפוחים.
 - ז. משמש.
- (1) התרכיזים יהיו מחברות מובילות כגון: עסיס, פריגת, ויטמינצ'יק או אחר באישור נציג המזמינה ולאחר מבחן טעימה.
- (2) התרכיזים לא יכילו טרטזין (E102) וציקלאמט.

מפרט פינות שף (אטרקציה יומית)

אחת הבעיות שניצבת בפני העוסקים בעולם ההסעדה היא כיצד לגוון ולרגש כל פעם מחדש את הסועדים.

אחת הדרכים להתמודד עם כל הני"ל היא להפוך את פס החלוקה הקבוע למשהו אחר, דינמי יותר ומרגש יותר.

פינת השף (האטרקציה היומית) היא בעצם שיטה לקחת מזון שאוכלים ביום יום ולהכין אותו מול עיני הסועדים (בעמדת השף הייעודית) ולהגישו בכלים אחרים ועם יותר תשומת לב.

קיימות מס' שיטות להכנת אטרקציה בינהם :

1. הקפצה בווק – מחבת עמוק להקפצת בשרים/טופו, אטריות/אטריות שעועית וירקות מול עיני הסועדים בו זמנית.

2. הכנה פרונטלית לעיני הסועדים – סושי, פריסה של גושי בשר ועוד

3. הרכבת צלחות מעוצבות "כמו במסעדה" – יש להגיש מנה עיקרית, פחמימה (לעיתים גם ירק) בתוספת רוטב מתאים וקישוט.

4. סירים ומחבתות מיוחדים – להצגה ובישול של קדירות ותבשילי עמים

5. מחבתות אישיות - להגשת מאכלים כגון: שקשוקות, תבשילים, סינייה בשר וחצילים

מנת האטרקציה תוגש על ידי השף או טבח מומחה מטעמו, תוך שימוש באמצעי תצוגה מתאימים כגון מחבת ברזל, עיצוב מנת גורמה או אינדוקציה, והכנתה הסופית תעשה לעיני הסועדים.

מנת השף צריכה להביא "חגיגה" לעיני הסועדים, תהיה מושקעת ועשירה בתוכן.

6. מנת השף תבוצע בכל יום מתחילת הארוחה ועד לסיומה.

7. אין להכין מנת שף מחומ"ג שכבר מופיע בתפריט (לדוגמא קבב/כרע עוף או אחר).

8. יש להגיש את מנת השף עד לסיום הארוחה וניתן בתיאום עם המזמינה לצמצם מגוון או כמות מסוגים אחרים.

9. בעמדות שף שניתן יכין השף גם חלופה צמחונית/טבעונית בפינת השף, לדוגמא: המבורגר פטריות בעמדת המבורגר, קובה צמחונית בעמדת קובות וכו'.

10. כל יום יש להכין מנת שף לדוגמא עם שילוט מתאים.

11. יש לוודא שהטבח/השף יוצא לעמדה עם ביגוד שף חדש וכובע שף.

12. הטבח/השף יהיה עם כפפות חד פעמיות לאורך כל הסרוויס וגם ידאג להחליף אותן מספר פעמים במהלך הארוחה.

13. יש לוודא כי העמדה תהייה נקיה ומלאה לאורך כל הסרוויס.

14. בעמדות שף שצריך להשתמש בסכין (כגון עמדת פריסה) יש לדאוג לכפפות סיכוך מבד מיוחד ועליה לשים כפפה חד פעמית.

15. הטבח/השף של העמדה צריך להיות שירותי ומזמין כאשר למזמינה עומדת הזכות לדרוש החלפה של הטבח/שף ע"פ שיקול דעתו הבלעדית.

16. פירוט פינות שף ותדירותן :

- פינות השף המובאות כאן הן חלק מפינות השף שיכין הקבלן.
 לפינות המפורטות להלן נקבעה כמות הכנה מינימלית בשבוע/חודש.
 שה"כ נקבעו תדירויות לחלק מפינות השף במהלך החודש.
 על הקבלן להכין פינת שף בכל יום ולהשלים את יתרת הימים בחודש בפינות שף חדשות, מגוונות ומפתיעות. הלכות רשאי להוסיף פינות שף נוספות בחדר האוכל במידת הצורך ורשאי להוסיף פירוט מנות נוספות ע"פ שיקול דעתו
- א. קבב עם ביצה חומה – קבב ביתי עסיסי מוגש בפיתה עבודת יד (או במחבת אישית לבחירת הסועד) עם טחינה גולמית, ביצה חומה, בצל מטוגן, פטרוזיליה קצוצה, עגבניות ומעט עמבה – לפחות פעם בחודש.
- ב. מקסיקו – מבחר של 3 סוגי טורטיות (אדומה, לבנה וירוקה) עם ממרחי גוואקמולי, סלסה ופריחולס במילוי ציילי קון קרנה, אינצ'לדס עוף (רצועות עוף עם פלפלים ותירס) וטופו וירקות בליווי תירס, ירקות צלויים, נאצ'וס פריך וסלסות בכוסות שוט (2 טורטיות למנה בקוטר 22 ס"מ כל אחד) – יוגש לפחות פעם בחודש
- ג. המבורגר ביתי בלחמניה רכה – יוכן בתוספת חסה, ירקות טריים ורטבים, חלת בצל, פיטריות מוקפצות - יוכן לפחות פעמיים בחודש.
- 1) ביום שיש המבורגר יש להגיש ציפס רגיל וציפס מתובל
- ד. חומוס בר – חומוס ביתי (הכנה עצמית) בתוספת של פטריות חמות, ראגו עגל מתובל, גרגירים חמים, פלאפל ביתי, ביצים קשות, פול (יש לסמוך), רוטב מסבחה, פיתות עבודת יד, בצל טרי – יוכן לפחות פעם בחודש
- ה. בר אסייתי – 2 סוגי מוקפצים לדוגמא: פתאי (אטריות אורז רחבות) בקר ונודלס עוף ופטריות המוקפצים לעיני הסועדים ברטבים מהמזרח הרחוק בתוספת חמוצים סיניים, אגרוול פריך (יוגש לכל סועד עם המוקפץ), מקלות אכילה – יוכן לפחות פעם בחודש.
- 1) בחירת הירקות, הבשר האטריות והרוטב תעשה ע"י הסועדים.
 2) הקפצה תעשה במקום בווקים.
- ו. דים סאם – בר דים סאם מאודה על כלי במבוק במגוון של לפחות 4 טעמים – 1 צמחוני, 1 טבעוני, 1 בקר, 1 עוף/אווז עם רטבים מתאימים לבחירה (3) – לפחות פעם בחודש
- ז. בחורף יוגשו פעמיים בחורף מאכלים (לפחות 3) על "פתילות" וחמין של 3 עדות לסירוגין.
- ח. פינות שף נוספות להחלטת נציג המזמינה ובתיאום מול הקבלן:
- א. מנות גורמה.
 ב. עיצוב צלחת מסעדה.
 ג. פריסה של בשרים.
 ד. פינת פסטות.
 ה. סנדוויץ עם בשרים חמים.
 ו. פינת סביח וסנדוויץ טוניסאי.
 ז. בר קובות - סלק, חמוסטה, במיה.
 ח. טאפאס בר.
 ט. אוכל עדות – הודי/רוסי/אתיופיה/מזרח אירופאי/תימני.

ימי שני, צמחוני מועשר

במידה ותהיה דרישה או בקשה מצד הלקוח והסועדים יוקדשו מספר מנות עיקריות בכל יום שני להגשת מבחר גדול של מנות צמחוניות וטבעוניות מושקעות וטעימות – האופציה הינה בלעדית של ההסתדרות.

המבחר של המנות הצמחונית בכל יום שני במידה וייבחר להפעילו, יכלול:

1. **לפחות** שלוש (3) מנות עיקריות.
2. **לפחות** שתי (2) תוספות מפחמימות (לפחות פחמימה מלאה אחת (1))
3. **לפחות** שני (2) סוגים של ירקות מאודים/אפויים.
4. **יובהר** כי הקבלן יגיש מנות בשריות רגילות. יש לשלב בין המנה העיקרית, הפחמימה והירק ולהגיש כמנה מעוצבת.

רעיונות לפינת שף צמחונית וטבעוני בימי שני

1. **פינת קוסקוס צמחוני עם תוספות לבחירה** (ניתן לקבל מעט מכל סוג)
 - א. "כדורי בשר" עם רוטב זיתים.
 - ב. מפרום טבעוני מחוזה בתבלינים מתוקים (קינמון, הל, פלפל אנגלי טחון, מוסקט ופפריקה).
 - ג. תבשיל פיקנטי של טופו עם גרגירי חמוס ותרד (1 להגיש עם ממרח דלעת פיקנטי, חמוצים טורשי).
2. **פינת "אוכל רחוב"**
 - א. נתחוני סויה מוקפצים עם ירקות בסגנון מעורב ירושלמי על מצע לאפה צרובה בשמן זית, עם ירקות בגריל, טחינות בטעמים וסלט עגבניות חריף.
 - ב. שניצל מהצומח בבאגט מלא עם לימון כבוש, ירקות טריים ואריסה.
 - ג. לאפה עם שווארמה מהצומח בתוספת צ'יפס עבה, טחינה וחמוצים.
3. **אסיה מהצומח**
 - א. אסייה בירוק - אטריות אורז רחבות עם טופו, קארי ירוק וחלב קוקוס, בצל ירוק, בוטנים, קוזברה, אפונה וקישואים – מוגש בקרטונית עם אגרוף אפוי מלא בירקות ושומשום קלוי וסלט קימצי.
 - ב. אטריות ביצים מוקפצות עם פטריות וחצילים בתוספת ציילי חריף, שלל ירקות ורוטב טראייקי – מוגש בקרטונית בליווי ספרינג רול וסלט קימצי.
 - ג. מבחר דים סאם על במבוקים (תרד וקשיו, בטטה, חצילים, ירקות וטופו) מוגש עם רטבים לטבילה, סלט קימצי ושעועית ירוקה מוקפצת.
4. **איטלקי צמחוני**
 - א. קנלוני בטטות וטופו - מוגש במחבתות אישיות עם רוטב רוזה ומוקרם (מוקרם בגבינה טבעונית לטבעונים)
 - ב. פטוצייני עם טופו, שרי צרובות, זיתי קלמטה ושמן זית
 - ג. ניוקי בולונז מהצומח עם עגבניות מיובשות וכרישה

(1) תוספות של אנטיפסטי, ממרחים וסלטים מתאימים

5. **אמריקה veg** - דואט של 2 מיני לבחירה (100 גרם כל אחד)

- א. המבורגר פטריות ועדשים מוגש בלחמניה רכה עם ירקות ורטבים.
- ב. המבורגר קינואה ועשבי תיבול מוגש בלחמניה רכה עם ירקות ורטבים.
- ג. סלופי ג'ו מהצומח (כמו בשר מפתיתי סויה).
- 1) צ'יפס מתובל + תפוח"א בנייר כסף.
- 2) סלט קולסלאו.
- 3) סלט תירס אמריקאי במיונית וסלרי.

6. **מקסיקני**

- א. טורטיות במגוון מילויים צמחוניים.
- ב. קאסדיה – טוסט משתי (2) טורטיות במילוי גבינת טופו, סלסה וירקות קלויים.
- ג. כוסות שוט עם סלסה, גוואקמולי וממרח שעועית.
- ד. מוגש עם אורז לטיני.

7. **"מסעדת שף"** (צלחת מעוצבת)

- א. קרם שורשים עם סטייק טופו צרוב וירקות ירוקים.
- ב. שניצל פטריות על מצע ריזוטו של כרישה ועדשים.
- ג. קערת טורטיה במילוי ירקות מוקפצים, טופו ואטריות שעועית שקופות.

8. **"תל אביב יא חביבי תל אביב"**

- א. לביבות כרישה על מצע סלט שורשים ורוטב עדין.
- ב. לביבות בטטה עם סלט קינואה וחמוציות עפ פיצוחים ונענע טריה.
- ג. סטייק טופו צלוי בעשבי תבול ברוטב שמנת פרווה וטימין על מצע ריזוטו דלעת.

9. **שקשוקות** עם חלות במחבתות אישיות או מרכזיות :

- א. שקשוקה חצילים, זיתים ירוקים פטרוזיליה.
- ב. שקשוקה בטטות וטופו.
- ג. שקשוקה ירוקה מתרד מאודה.
- 1) להגיש עם טחינות בצבעים + צלחת חומוס קטנה עם כמה כדורי פלאפל.

10. **ממולאים** (כל הממולאים באותו היום כפינה) בסירים :

- א. בצלים ממולאים בסויה עם רוטב רימונים וסילאן.
- ב. כרוב ממולא אורז מלא, עדשים וירקות שורש.
- ג. קישואים ממולאים בקינואה, שמיר ורוטב לימון.
- ד. סירות חציל במילוי כמו בשר, בצל מטוגן וזיתים ברוטב אדום.

דגש - נציג ההסתדרות יוכל לבחור את העמדה שתהיה בכל שבוע ואף להחליף את יום שני ליום אחר.

ימי עמים ושוברי שיגרה

במסעדה הפשרית יופעלו "שוברי שיגרה" מספר פעמים בשנה.
 הרעיון לחדש ולרענן את המסעדה עם מזון ועיצוב קצת שונים מהרגיל.
 השיגרה היא האויב הגדול ביותר של ההסעדה ואלו מספר דרכים לפתור זאת:

1. ארבע (4) פעמים בשנה (פעם ברבעון) יקיים הקבלן ארוחה המאופיינת בסגנון ספציפי לבחירת המזמינה, כגון:

- א. יום אסיאתי.
- ב. יום בריאות.
- ג. יום מישלן.
- ד. יום מרוקאי.
- ה. יום תבשילי חורף.
- ו. יום דרום אמריקאי.
- ז. יום בריאות.
- ח. יום איטלקי.
- ט. יום הודי.
- י. ארוחת חג
- יא. ביום זה יאופיין המזון כולו בסגנון ספציפי שיבחר, והקבלן ידאג לשילוט מיוחד אשר יפרסם יום זה מבעוד מועד.
- יב. הארוחה תכלול גם עיצוב וקישוט של חדר האוכל ע"י מעצבות, מוסיקה מתאימה, לבוש הגשה מיוחד וכלים מיוחדים.
- יג. תכני ימים אלו יתואמו מראש עם נציג ההסדרות וע"פ בחירתו כולל האפשרות לארוחות חגיגיות טרם חגי ישראל.
- יד. עלות ימי העמים ושוברי השיגרה, כולל העיצוב שלהם ע"י חברה חיצונית מתמחה, תהא על חשבון הקבלן וכחלק מעלות המנה הרגילה.

2. ארוחת "על האש"

- א. פעם בחודש, בתאריך שיתואם עם המזמינה, יערוך הקבלן ארוחת "על האש".
- ב. בארוחה זו יוכנו מנות בשר והעוף על הגריל שיציב הקבלן בחצר המזמינה.
- ג. משקלי המנות יהיו זהים למשקלים המפורטים בפרק "מנות עיקריות".
- ד. לא יהיה שינוי בשאר מרכיבי הארוחה.
- ה. תפריט המנות העיקריות שיוגשו בארוחת "על האש" יסגר פרטנית בין המזמינה לקבלן בהתאם למגוון המנות העיקריות שמופיעות בפרק "מנות עיקריות".

3. בנוסף לימי "שוברי השיגרה" יגיעו שפים של קבלן ההסעדה להדרכה ולפינת שף

מושקעת

- א. פעם ברבעון (או יותר על פי צורך) יגיע שף חיצוני תפעולי מטעם קבלן ההסעדה להכין עמדת שף שונה ולהדריך את הצוות המקומי בטעמים, שיטות הגשה ועוד.
- ב. השף יהיה השף הראשי או האזורי של קבלן ההסעדה.

טיוטא - לא להגשה

מפרט ההסעדה לבית הקפה החלבי

1. המערך החלבי בהסתדרות מתוכנן לשמש כבית קפה ולתת מענה לפריטי בוקר, ארוחות צהריים ומכירת פריטים בודדים לאורך כל היום לעובדי ההסתדרות, אורחיה ואף יהיה פתוח לקהל הרחב.
2. ככל שיפתח ע"י ההסתדרות בית קפה, יעבור המערך החלבי מהאולם המרכזי לבית הקפה.
3. המוצרים מוכנים במטבח הכיבודים החלבי למעט קישים, לזניות, אנטיפסטי ומוצרים שדורשים בישול שיגיעו מוכנים ממטבח יצרן מאושר.
4. על קבלן ההסעדה להביא את המוצרים שפורטו בסעיף 2 מספקים חיצוניים עם כול האישורים הדרושים בחוק, לרבות: רישיון עסק, רישיון יצרן, רישיון הובלה למזון ותעודת כשרות והכל באישור המזמינה ולאחר אישור המזמינה.
 - א. כל המוצרים שיגיעו מספקים חיצוניים יהיו עם תאריך יצור ותוקף על גבי המוצר, כולל מדבקה מעוצבת הכוללת את שם הפריט ומרכיביו.
5. ההגשה הינה בכלים רב פעמיים איכותיים ומתכלים.
6. המפרט מבוסס על מפרטי הסעדה כפי שנהוג בבית קפה ומסעדות חלביות שנמצאים במקומות עבודה במשק הישראלי וברשתות מובילות.
7. התפריט המפורט בהמשך יתאים למפרט וישמש כבסיס לתמחור.
8. התפריט הרשום מטה הינו המינימום הנדרש מקבלן ההסעדה אך הוא יוכל להציע מנות נוספות כפי שנהוג במקומותיו לאחר מבחן טעימה ואישור מחיר מכירה.
9. קיימת חשיבות למזון בריא, הרבה ירקות טריים, קטניות ודגנים, גבינות רזות, לחמים טריים ואיכותיים ומזון ללא הרבה שמן.
10. התפריט ייתן מענה לכלל הסועדים וישלב מנות חלביות, מנות צמחוניות ומנות טבעוניות.
11. כל המנות הארוזות מראש יארזו בצורה ממותגת ומסודרת הכוללת עיצוב על כל פריט ותאריך יצור ותהיה חשיבות גדולה לנראות האריזות כפי שמקובל במקומות מובילים בארץ ובעולם.
12. המנות הקרות יוצגו במקרר ויטרינה או במקרר פתוח – הכל ממותג עם מחירים ותאריכי יצור על כל פריט.
13. בעמדת שירות עצמי יגיש קבלן ההסעדה: מלח ופלפל מנות אישיות, מפיות נייר טישו עם לוגו של בית הקפה וקיסמי שיניים עטופים.
14. בבית הקפה ימכור קבלן ההסעדה ארוחות במהלך ארוחת הצהריים (12:00-14:30). הארוחות יהיו מורכבות ממספר מנות בהתאם לבחירת הסועד.
15. מחיר לעובדים בבית הקפה יהיה המחיר שנקבע בקפיטריה לעובדים.

מפרט ארוחת הצהריים ושיטת הניקובים בבית הקפה

בשעות ארוחת הצהריים יוכלו הסועדים לקבל ארוחת צהריים חלבית שאת המבנה שלה יצור הסועד בהתאם לבחירתו.

1. מנות ראשונות

א. כל פריט בעל ערך ניקוב אחד (1), כדוגמת:

(2) סלט אישי.

(3) מוזלי.

(4) כריך מיני.

(5) וכו'.

2. מנות עיקריות

א. כל פריט בעל ערך ניקוב של שניים (2) או שלושה (3) ניקובים, כדוגמת:

(1) כריכים (120 או 160 גרם).

(2) פיצות.

(3) סלטים.

(4) לזניות.

(5) קישים.

(6) וכו'.

3. שתיה קרה וחמה

א. כל פריט בעל ערך ניקוב של ניקוב אחד (1) או שני (2) ניקובים כדוגמת:

(1) כל סוגי המשקאות (פחית או בקבוק) של החברה המרכזית (כולל דיאט).

(2) כל סוגי המשקאות החמים.

(3) מיצים טבעיים.

(4) נקטרים.

(5) וכו'.

4. קינוח

א. כל פריט בעל ערך ניקוב אחד (1), כדוגמת:

(1) מוזלי.

(2) חטיפי בריאות.

(3) חטיפי אנרגיה.

(4) מאפים גדולים.

(5) מלבי, אורז בחלב, קדאיף וכו'.

5. כרטיסיות ניקובים:

א. קבלן ההסעדה יעצב ויכין על חשבונו שני סוגי כרטיסיות שימכרו לעובדי ההסתדרות ע"פ החלוקה הבאה:

1) כרטיסית פריטים – כרטיסיה בעלת חמישה (5) ניקובים אשר מזכה את עובד ההסתדרות בחמישה (5) פריטים לבחירתו.

א) עובד ההסתדרות זכאי לרכוש את כרטיסית המוצרים כנגד שובר של ארוחת צהריים. כלומר, עובד ההסתדרות מנפיק שובר לארוחת צהריים ומקבל כנגדו מהקופאי של קבלן ההסעדה כרטיסיה של מוצרים.

ב) עובד ההסתדרות רשאי לנצל את הניקובים בכל עת שיחפוץ ואינו מוגבל בכמות הניקובים.

ג) רכישת המוצרים תתאפשר בעגלת הקפה ובבית הקפה.

ד) עיצוב הכרטיסיות יאושר על ידי נציג מטעם ההסתדרות.

ב. הפריטים:

ניקוב 1	שם הפריט	שם היצרן	משקל יחידה	תוקף מינימום והערות	
מזון	סלט אישי	ע"פ הגדרות המפרט			
	כריך מיני				
	מאפה מתוק/ מלוח מיני * 2 יחידות				
	מאפה מתוק/ מלוח גדול				
	סלט פירות העונה				
	קוביות אבטיח/ קוביות מלון				
	מוזלי קטן				
	מלאבי/ אורז בחלב/ קדאיף				
שתיה קרה	פחית 330 מ"ל - כול הסוגים	החברה המרכזית	330 מ"ל /	5 חודשים	
	בקבוק 500 מ"ל – כול הסוגים	קוקה-קולה	500 מ"ל	3 חודשים	
	תפוזינה / פריגת - כול הסוגים	יפאורה/ פריגת	500 מ"ל	3 חודשים	
	מים בטעמים - כול הסוגים	כול החברות	500 מ"ל		
	מים מינרליים תוצרת ישראל	נביעות/מי עדן	500 מ"ל		
		אייס קפה רגיל/ דיאט		250 מ"ל	
		מיץ שחוט טבעי		330 מ"ל	
שתיה חמה	אספרסו קצר/ ארוך/כפול	ע"פ הגדרות המפרט			
	קפוצ'ינו רגיל				
חטיפים	חטיף בריאות – פיטנס/ ממה/ רגע בטבע		14-20 גרם	3 חודשים	
	קורני מגוון טעמים * 2 יחידות	קורני	20-24 גרם		

	23 גרם	תלמה	חטיף אנרגיה ברנפלקס מגוון טעמים * 2 יחידות
	20 גרם	עלית	אנרגיי מגוון טעמים * 2 יחידות
3 חודשים	80 גרם	עלית	סוכריות ללא סוכר בטעמים
	200 גרם	עלית	תפוצ'יפס במגוון טעמים
	200 גרם	אוסם	ביסלי בטעמים שונים
	75 גרם	עלית	קליק בטעמים
	100-200 גרם	אוסם	מגוון חטיפי אוסם
	185 גרם	עלית	דוריטוס טעמים שונים
	87-100 גרם	עלית	חבילת ופלות אישיות במגוון טעמים

שם הפריט	שם היצרן	משקל יחידה	תוקף מינימום לאספקה	שני (2) ניקובים
ע"פ הגדרות המפרט				כריך
כריך בלחמניה 120 גרם				חטיפים וממתקים
שוקולד הרשיס לבן עם שברי עוגיות	הרשיס - כול הסוגים	113 גרם	3 חודשים	
תפוצ'יפס	עלית	200 גרם	3 חודשים	
טבלת פסק זמן טראפלט	עלית	110 גרם	4 חודשים	
טבלת פסק זמן קלאסי	עלית	110 גרם		
טבלת פסק זמן לבן תחתית חומה	עלית	110 גרם		
טבלת פסק זמן קרם חלבה	עלית	110 גרם		
טבלת פסק זמן קרם אגוזים	עלית	110 גרם		
פירכיות מצופה שוקולד	שטראוס	80 גרם		
ערגליות בטעמים	אוסם	300 גרם		
טוסטעים	אוסם	100 גרם		
טוסטעים חיטה מלאה	אוסם	100 גרם		
טוסטעים שומשום	אוסם	100 גרם		
פריכונים טבעי	אוסם	80 גרם		
פריכונים מלוח	אוסם	80 גרם		
פריכונים אורז מלא	אוסם	140 גרם		
פריכונים שיבולת שועל	אוסם	130 גרם		
לחמית - כל הסוגים	אוסם	190-250 גרם		
קרקר - כל הסוגים	אוסם	250-300 גרם		
בייגלה שטוחים	אוסם	300 גרם		
אוראו	נביסקו	176 גרם		
מגנום/ טילון	שטראוס/נסטלה	120-150 גרם	5 חודשים	קפואים

תוקף מינימום והערות	משקל יחידה	שם היצרן	שם הפריט	שלושה (3) ניקובים
ע"פ הגדרות המפרט			סלט מוכן 0.75 ליטר - כל הסוגים	מזון
			טוסט בסיס/ תוספות	
			פיצה	
			כריך מלחמניה 160 גרם - כל הסוגים	
			לזניה – כל הסוגים	
			קישים – כל הסוגים	
			פשטידות – כל הסוגים	

- ג. הכנסת פריטים חדשים תעשה רק באישור ותיאום עם ההסתדרות לאחר קביעת כמות הניקובים לפריט החדש ומחיר מכירתו.
- ד. מקפויאים עבור הארטיקים והגלידות יובאו ע"י הקבלן ועל חשבונו דרך הספק שלו.

טוסט לא להגשה

מוצרי בוקר, מאפים ודיל בוקר

הפריטים נרכשים עצמאית ע"י עובדי ההסתדרות, אורחים, קבלנים ואורחים.
מאפי בוקר ומתוקים- אפייה במקום (בשלבים) מבצק קפוא (יוגשו כול היום)

מאפים גדולים מבצק חמאה (140 גרם):

1. קרואסון חמאה.
2. קרואסון שוקולד/שקדים/קינמון/גבינה - שלושה (3) סוגים ביום לפחות ע"פ העדפת הסועדים.
3. שלושה (3) סוגי בורקס:
 - א. גבינה.
 - ב. תפו"א.
 - ג. שבלול תרד/שבלול פיצה או חצילים.

מאפים קטנים מבצק חמאה (40-60 גרם):

4. קרואסון חמאה קטן.
5. קרואסון שוקולד/שקדים/קינמון/גבינה קטנים - שלושה (3) סוגים ביום לפחות ע"פ העדפת הסועדים.
6. שלושה (3) סוגי בורקס:
 - ד. גבינה
 - ה. תפו"א
 - ו. שבלול תרד/שבלול פיצה או חצילים.

דגש - המאפים ימכרו ביום אפייתם בלבד ויעברו חימום בתנור לפני הגשתם לסועדים.

7. מוזלי קטן וגדול (יוגש בכול היום)
 יוגרט טבעי מוגש עם סלט פירות העונה, גרנולה וסילאן.
8. סלט פירות העונה (יגש בכול היום)
 מבחר פירות טריים (לפחות ארבעה (4) סוגים) בכוס 330 מ"ל + מכסה כיפה.
9. קוביות אבטיח (בעונה יולי ועד ספטמבר) - קוביות אבטיח בכוס 330 מ"ל + מכסה כיפה.
10. קוביות בולגרית לאבטיח 50 גרם (במכסה "רוכבי")
11. אייס קפה רגיל ודיאט 330 מ"ל + 500 מ"ל (יוגש בכול היום)
12. כריכי מיני (יוגשו בכול היום): בכל יום יוכנו לפחות 3 (שלושה) סוגים של כריכים מיני בלחמניות 50 גרם מקמח לבן וקמח מלא עם דגנים (אפייה במקום) – פירוט בפרק כריכים.
13. דיל בוקר (עד 11:00):
 - א. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + מאפה שמרים/עלים גדול.
 - ב. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + מאפה שמרים/עלים קטן.
 - ג. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + כריך מיני.

כריכים לבית הקפה

יש להקפיד כי הכריכים ימכרו בכל שעות הפעילות של בית הקפה ויוכנו מס' פעמים ביום על מנת לתת את המוצר הטוב ביותר לסועדים.

הכריכים יוכנו בלחמניה 120 גרם, בפרנה מרוקאית/ג'בטה 160 גרם, בפרוסות עבות של לחמי מחמצת ולחמניות 50 גרם (מיני) ויוגשו בכל שעות היום.

הכריכים יעטפו בשקית צלופן שקופה ותודבק עליהם מדבקה מעוצבת וממותגת הכוללת את שם הכריך, יום היצור, מרכיבים ומיתוג הרשת.

כריכים שיוכנו במקום יהיו טובים רק ליום היצור שלהם! אין לשמור למחרת!

בכל יום יוכנו לפחות סוג אחד (1) מכל גודל של כריך מקמח מלא ולפחות כריך אחד (1) שיהיה טבעוני, לטובת הסועדים שמעוניינים בכך.

הכריכים יישמרו במקררים הפתוחים וטמפ' האחסון שלהם לא תעלה על 10 מע"צ

הכריכים יוגשו לסועדים שמעוניינים בצריכה ישירה אך תשמר להם האופציה לחימום הכריך ע"י עובדי המסעיד.

סוגי הכריכים שיוכנו בכל יום:

כריכי מיני (ארבעה (4) סוגים ביום לבחירת המזמינה):

מרכיבים:

- א. לחמניה מקמח לבן או מלא 50 גרם.
- ב. מרכיב עיקרי (35 גרם) – גבינה, טונה, אבוקדו.
- ג. חביתה עם ירק/בצל – 35 גרם.
- ד. ממרח 15 גרם.
- ה. זיתים – 10 גרם.
- ו. ירקות טריים/קלויים – 30 גרם.
- ז. ביצה קשה – 1 יחידה M.
- ח. מיני גבינה בולגרית בתוספת פסטו וירקות טריים
- ט. מיני צהובה עם רוטב פיצה וזיתים ירוקים – ניתן לקבל כטוסט
- י. (בכל יום יהיה לפחות כריך מיני אחד שניתן להכין ממנו טוסט)
- יא. מיני מוצרלה לבנה עם עגבניות ופסטו
- יב. מיני חביתה ירק עם טחינה וירקות טריים
- יג. מיני אבוקדו בעונה – עם ביצה קשה (או בלי ביצה לטבעוניים) וירקות
- יד. מיני סביח – טחינה, חציל קלוי וביצה קשה בתוספת פטרוזיליה ועגבניה
- טו. מיני טונה – סלט טונה וירקות טריים
- טז. מיני ביצה קשה – עם גבינה 5% וירקות טריים
- יז. מיני צפתית עם ממרח עגבניות מיובשות, חסה וירקות
- יח. מיני ירושלמי עם חומוס, גרגירים, ביצה קשה, אריסה, זעתר ושמן זית

- יט. מיני לאבנה עם זעתר, פלפלים קלויים וזיתים שחורים
- כ. מיני טופו עם חציל קלוי, זיתים ופסטו
- כא. מיני סלט ביצים

כריכים רגילים (לחמניה 120 גרם) (ארבעה 4) סוגים ביום לבחירת המזמינה):

מרכיבים:

- א. לחמניה שמינייה + 1/3 באגט אפייה במקום.
- ב. מרכיב עיקרי (70 גרם) – גבינות, טונה, אבוקדו, חביתה
- ג. ממרח 30 גרם
- ד. זיתים – 25 גרם
- ה. עגבניות מיובשות – 30 גרם
- ו. ירקות טריים/קלויים – 60 גרם
- ז. ביצה קשה – 1.5 יחידה M
- ח. טונה פיקנטי: איולי אריסה, סלט טונה פיקנטי + ביצה קשה
- ט. טונה מעודנת: כמויונז, סלט טונה עדין, לימון, בצל ירוק וביצה קשה
- י. חביתה/חביתת ירק: חביתה/עם ירק ובצל, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון
- יא. צפתית: איולי פסטו, פרוסות של גבינה צפתית, בטטה אנטיפסטי
- יב. צהובה: ממרח עגבניות מיובשות, גבינה צהובה, וזיתים
- יג. גבינת שמנת: גבינת שמנת 5%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- יד. שמנת זיתים: ממרח שמנת זיתים 24%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון
- טו. סביח: חציל קלוי, טחינה, ביצה קשה, פטרוזיליה קצוצה
- טז. חציל וצפתית: צפתית 5% עם חציל אפוי, שום ועגבניות מיובשות
- יז. ביצה קשה: ביצה קשה, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- יח. אבוקדו: ממרח אבוקדו, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- יט. בולגרית: פסטו, בולגרית 5%, רצועות פלפל קלוי ופרוסות מלפפון טרי.

כריכי פרנה או ג'בטה או 1/2 באגט (לחמניה 160 גרם) 2 סוגים ביום לבחירת המזמינה:

מרכיבים:

- א. לחמניה 160 גרם.
- ב. מרכיב עיקרי (100 גרם) – גבינות, טונה, אבוקדו, חביתה
- ג. ממרח 35 גרם
- ד. זיתים – 30 גרם
- ה. עגבניות מיובשות – 30 גרם
- ו. ירקות טריים/קלויים – 75 גרם
- ז. טונה פיקנטי: איולי אריסה, סלט טונה פיקנטי + ביצה קשה
- ח. טונה מעודנת: כמויונז, סלט טונה עדין, לימון, בצל ירוק וביצה קשה
- ט. חביתה/חביתת ירק: חביתה/עם ירק ובצל, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון
- י. צפתית: איולי פסטו, פרוסות של גבינה צפתית, בטטה אנטיפסטי
- יא. צהובה: ממרח עגבניות מיובשות, גבינה צהובה, וזיתים

- יב. גבינת שמנת/שמנת זיתים : גבינת שמנת 5%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- יג. סביח: חציל קלוי, טחינה, ביצה קשה, פטרוזיליה קצוצה
- יד. חציל וצפתית: צפתית 5% עם חציל אפוי, שום ועגבניות מיובשות
- טו. אבוקדו: ממרח אבוקדו, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- טז. בולגרית: פסטו, בולגרית 5%, רצועות פלפל קלוי ופרוסות מלפפון טרי.

סלטים מוכנים – בית קפה

הסלטים המוכנים ימכרו בכול שעות הפעילות של בית הקפה ויוגשו עם שתי (2) פרוסות עבות של לחם מחמצת או 1/4 באגט.

הסלטים יוגשו בקערות שקופות עם מכסה בנפח 0.75 ליטר או 0.5 ליטר ע"פ הפירוט מטה. לכל הסלטים שיוצגו ויוגשו ממקרר וויטרינה תהיה עליהם מדבקה מעוצבת הכוללת את שם המוצר, תאריך ההכנה, מרכיבי הסלט וערכים תזונתיים. הסלטים מגיעים עם רטבים קרים לבחירה בכלים של 30 מ"ל. הרטבים יכילו לפחות שבעה (7) סוגים:

1. אלף האיים לייט.
 2. רוטב שום.
 3. רוטב לימון ושמן זית.
 4. רוטב טחינה מגולמית (יחס של 1 ק"ג טחינה ל 1.25 ליטר מים).
 5. רוטב ווינגרט לייט.
 6. רוטב חרדל והדרים.
 7. רוטב ווינגרט עשבי תיבול.
- א. כל הרטבים יגיעו מוכנים מספקים מובילים (אוסם/תמרה/יוניליוור).
- ב. בנוסף יוגשו 1/4 לימון ושמן זית טהור.

פירוט הסלטים המוכנים שיוגשו בכל יום וימכרו לאורך כל שעות הפעילות של בית הקפה:
התאמות יעשו מול הקבלן הזוכה ובהתאם לתפריט הקבלן, המשקלים ישמשו כבסיס לקנה
מידה נדרש

1. סלט טונה וביצה:

כמות בגרמים - אריזת 0.75 ליטר	סלט טונה וביצה
70	נתחי טונה בשמן מסוננים
1 יחידה	ביצה קשה
20	תערובת ג'אלה פריכה
40	חסה חתוכה ועלי בייבי
50	מלפפון חתוך רצועות (ג'ולייין)
20	בצל אדום קצוץ דק
60	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
50	גזר מגורד

50	תירס גרעיניים
30	פלפלים קוביות קטנות
30	כרוב לבן חתוך דק

2. סלט ים תיכוני:

כמות בגרמים - אריזת 0.75 ליטר	סלט ים תיכוני
70	קוביות בולגרית 5%
30	זיתים מגולענים שחורים
50	פלפל וחצילים קלויים
2 יחידות	עלי גפן
40	חסה חתוכה ועלי בייבי
50	מלפפון חתוך רצועות (ג'וליין)
20	בצל אדום קצוץ דק
60	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
50	גזר מגורד
30	פלפלים קוביות קטנות
30	כרוב לבן חתוך דק

3. סלט טבעוני כפרי:

כמות בגרמים - אריזת 0.75 ליטר	סלט טבעוני כפרי
100	עלי גפן משומרים
60	עדשים שחורים
20	תערובת ג'אלה פריכה
40	חסה חתוכה ועלי בייבי
50	מלפפון חתוך רצועות (ג'וליין)
20	בצל אדום קצוץ דק
70	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
40	גזר מגורד
50	תירס גרעיניים
30	פלפלים קוביות קטנות
30	כרוב לבן חתוך דק

4. סלט קיטניות טבעוני:

כמות בגרמים - אריזת 0.75 ליטר	סלט קיטניות טבעוני
50	עדשים שחורים מבושלים
50	שעועית אדומה מבושלת
50	קינואה
50	גרעיני תירס

50	מלפפון חתוך רצועות (ג'וליין)
20	בצל אדום קצוץ דק
70	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
50	גזר מגורד
50	פלפלים קוביות קטנות
30	כרוב לבן חתוך דק

5. סלט שוק:

כמות בגרמים - אריזת 0.75 ליטר	סלט שוק
100	מיקס גבינות – בולגרית וצהובה
30	ביצה קשה
2 יחידות	גרגירי חומוס רכים
20	קרוטונים ספק
40	חסה חתוכה ועלי בייבי
50	מלפפון חתוך רצועות (ג'וליין)
20	בצל אדום קצוץ דק
60	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
50	גזר מגורד
30	פלפלים קוביות קטנות
30	כרוב לבן חתוך דק

6. סלט אישי:

כמות בגרמים - אריזת 0.35 ליטר	סלט אישי
20	חסה חתוכה ועלי בייבי
30	מלפפון חתוך רצועות (ג'וליין)
40	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
40	גזר מגורד
25	פלפלים קוביות קטנות
30	תירס גרעינים
20	כרוב לבן חתוך דק

טוסטים

בכל יום יוגשו טוסטים (רגיל + עם תוספות) מבייגל שומשום.

טוסטים:

1. הטוסטים יוכנו במקום ויוכנסו לטוסטר מרגע ההזמנה עם או בלי תוספות לבחירת הסועד.
2. יודגש כי המילוי לטוסטים יהיה מגבינה צהובה אמיתית 28% שומן (תנובה או טרה) ולא מתחליפי גבינה כגון "כפיר" או מגבינה שמכילה גם חלבון מהצומח.

סוגי טוסטים:

1. טוסט בסיס: גבינה צהובה, חמאה או רוטב פיצה.
2. טוסט תוספות: טוסט בסיס + תוספות לבחירה (משקל כולל של 100 גרם).
3. התוספות שיוגשו לבחירה בכל יום יהיו התוספות שיש בעמדת הסלט, כגון:
 - א. טבעות זיתים ירוקים.
 - ב. נתחי טונה.
 - ג. גבינה בולגרית 5%.
 - ד. גבינה צהובה.
 - ה. גרעיני תירס.
 - ו. ממרח עגבניות מיובשות, ממרח פסטו.
 - ז. עגבניות.
 - ח. בצל.
 - ט. פטריות טריות.
 - י. חצילים קלויים.

פיצות

בכל יום יוכנו פיצות במגוון תוספות.

1. בצק הפיצה יגיע מוכן 1/2 אפוי או כבצק, מספק מורשה בצורה עגולה או מלבנית ע"פ החלטת קבלן ההסעדה.

2. הפיצה תאפה מרגע ההזמנה בתנור יעודי (כדוגמאת "דונה איטליה") ותוגש על צלחת או במגש קרטון ממותג לקחת

א. מרגריטה - רוטב עגבניות (80 גרם), גבינת צהובה אמיתית 28% (100 גרם) ואורגנו.

ב. פיצה תוספות - מרגריטה עם שתי (2) תוספות (100 גרם) לבחירה:

(1) בצל.

(2) פטריות טריות.

(3) טבעות זיתים.

(4) תירס.

(5) גבינה בולגרית.

(6) נתחי טונה.

(7) עגבניות.

(8) אנטיפסטי חציל.

(9) אנטיפסטי קישואים/פלפלים/בטטה.

מנות חמות (ספיישל יומי) חלבי

בכל יום יוגשו שני (2) סוגים של מנות חמות משתנות לארוחת הצהריים שיגיעו מספק חיצוני עם כל הרישינות הרלוונטים.

המנות הצמחוניות/חלביות יכללו:

1. לזניה או קנלוני (300 גרם) – לפחות פעם בשבוע

א. בצל ופטריות.

ב. ארבע גבינות.

ג. אנטיפסטי.

2. קיש חלבי (תחתית בצק פריך) – גבינות/בטטה/בצל/פטריות/ברוקולי – 300 גרם.

3. פשטידות ומאפים ביתיים (פעם בחודש במשקל 300 גרם למנה)

א. פשטידת תירס.

ב. טארט בצל וגבינת ריקוטה/שמנת.

ג. קיש אנטיפסטי אישי.

4. דגשים:

א. הקבלן יוכל לשנות ולהוסיף מנות חדשות ושונות על פי מתכונים ממטבח היצרן שלו, עונות השנה והתאמה לתפריט הכללי ולהעדפות הסועדים בתיאום עם נציג ההסתדרות ולאחר מבחן טעימה ואישור מחיר המנה.

ב. נציג ההסתדרות יוכל לבחור את המנה המשתנה מתוך הרשימה וכן לבקש לטעום מנות נוספות.

ג. לא תוגש אותה מנה יום עוקב יום והמגוון יהיה באישור נציג ההסתדרות.

שתיה קרה וחמה בבית הקפה

קבלן ההסעדה ימכור שתיה כחלק מהארוחה העיסקית ובפני עצמה.

השתיה שתימכר:

1. מוגזים כל הסוגים כוס 330 מ"ל – כולל דיאט
2. מוגזים כל הסוגים בקבוק 500 מ"ל – כולל דיאט
3. סודה 250 מ"ל
4. מים מינרליים 0.5 ליטר
5. מים בטעמים 0.5 ליטר
6. תה קר בטעמים 0.5 ליטר
7. סיידר תפוחים / מוגז
8. לימונדה רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל
9. מיצי פירות סחוטים במקום:

א. מיץ תפוזים סחוט טבעי 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל

ב. מיץ גזר סחוט - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל

ג. מיץ תפוחים סחוט - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל

ד. מיץ גזר עם סלק/גינג'ר - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל

10. אייס קפה רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל

11. אייס קפה קל/דיאט רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל

12. סוגי הקפה שימכרו:

א. אספרסו - קצר/ארוך/כפול.

ב. קפוצ'ינו (הפוך) – קטן/רגיל/גדול.

ג. מקיאטו- קצר/ארוך/כפול.

ד. אמריקנו - רגיל/גדול.

ה. קפה שחור.

ו. תה במבחר טעמים/עם נענע.

ז. סיידר חם – רגיל/גדול.

ח. שוקו חם/קר - קטן/גדול.

13. דגשים:

א. ניתן להזמין את כל משקאות הקפה נטולי קפאין.

ב. ניתן לקבל את כל המשקאות עם חלב סויה, חלב 3% ו 1%, חלב שקדים.

ג. עם כל כוס קפה יתן הקבלן שוקולד אישי קטן שיהיה עטוף בעטיפה שתעוצב ותאושר על ידי ההסתדרות.
 14. שתיה חמה נוספת:

א. סחלב חם ושוקולטה בחודשי החורף (אוקטובר ועד מרץ) – רגיל וגדול.

15. עמדת סוכרים - הקבלן יתחזק, ימלא וינקח את עמדת הסוכרים הצמודה, העמדה תכיל:

- א. סוכר לבן וחום בשקית אישי.
- ב. סוכרלייט בשקית אישית.
- ג. בוחשנים.
- ד. קשים עטופים.
- ה. קיסמים עטופים.
- ו. מלח ופלפל אישיים.
- ז. קינמון וקקאו במלחיות נירוסטה עם ידית – מסומן במכונת תוויות.
- ח. מפיות נייר טישו.
- ט. מכסים לכל הגדלים של הכוסות.
- י. מנשא ל 2 כוסות.

סוכרים - לא להגשה

עגלת הקפה בלובי

קבלן ההסעדה אשר יפעיל את מערך ההסעדה יפעיל גם עגלת הקפה בלובי הבניין, ע"פ התפריט שמוצג במפרט זה.

המוצרים שימכרו בעגלת הקפה יכללו מיתוג מלא, אריזות של קבלן ההסעדה וכל דרישה כפי שמוגדרת במפרט זה.

כל המוצרים יגיעו מוכנים ו/או יוכנו במטבח הכיבודים שבהסתדרות, כאשר עם תחילת הפעילות של עגלת הקפה (07:30) ועד סגירתה (16:00) כלל המוצרים יהיו זמינים ויוכנו מספר פעמים ביום כדי לשמור על טריות מרבית.

2. העגלה תופעל על ידי עובד אחד (בריסטה) במהלך כול היום ובמידה ויהיה צורך בעזרה בשעות השיא יוסיף הקבלן עובד נוסף, על חשבונו לעזרה עבור שעות אלו או במידה ויהיה תור של יותר מ 3 דקות מרגע ההגעה לעגלה ועד קבלת המוצר.

3. במהלך ההתקשרות, ההסתדרות תהיה רשאית לדרוש החלפת מוצרים ו/או ספקים במידה ושביעות רצון מאיכות המוצרים לא תהיה עפ"י המוגדר במפרט זה ולא על פי שביעות רצונה.

4. מיתוג עגלת הקפה יעשה ע"י וע"ח קבלן ההסעדה לאחר אישור המיתוג על ידי ההסתדרות ובהתאם לדרישותיה.

5. המוצרים שימכרו בעגלת הקפה:

א. שתייה קרה וחמה:

1) כל השתייה הקרה והחמה כפי שמופיעה בפרק "שתייה קרה וחמה בבית הקפה".

2) דגשים:

- א) ניתן להזמין את כל משקאות הקפה נטולי קפאין.
- ב) ניתן לקבל את כל המשקאות עם חלב סויה, חלב 3% ו 1%, חלב שקדים.
- ג) סחלב חם ושוקולטה בחודשי החורף (אוקטובר ועד מרץ) – רגיל וגדול.
- ד) עמדת סוכרים כפי שמוגדרת בפרק "שתייה קרה וחמה בבית הקפה".

ב. מאפים:

- 1) כפי שמופיעים בפרק "מוצרי בוקר, מאפים ודיל בוקר".
- 2) למען הסר ספק, עגלת הקפה תבצע מכירה של דיל בוקר כפי שמופיע בפרק הנ"ל.

ג. כריכים:

- 1) כפי שמופיעים בפרק "כריכים לבית הקפה".
- 2) צמצום מגוון הכריכים יאושר ע"י ההסתדרות בלבד.

6. במידה ולא יוקם בית הקפה ברחבת הדשא של ההסתדרות, פעילות עגלת הקפה בלובי תורחב ותכלול בין היתר:
- ד. סלטים מוכנים.
ה. פיצות.
ו. טוסטים.
ז. מנות חמות (ספיישל יומי).
7. מחירים לעובדי ההסתדרות כפי המחירים המוסכמים בקפיטריה.

הגדרת משקלי מנות בית הקפה

הכמויות המופיעות ליד הפריטים המרכיבים את המנה הם כמויות מינימום וקבלן ההסעדה יכול להוסיף עליהם.

מאפי בוקר

קרואסון חמאה/שוקולד/שקדים/קינמון/גבינה – גדול 140 גרם.

מאפים קטנים – 40-50 גרם.

בורקס גבינה/תפוז – גדול 140 גרם.

מוזלי קטן

יוגורט (100 גרם) טבעי מוגש עם סלט פירות העונה (75 גרם), גרנולה (15 גרם) וסילאן (10 גרם).

מוזלי גדול

יוגורט (150 גרם) טבעי מוגש עם סלט פירות העונה (100 גרם), גרנולה (25 גרם) וסילאן (15 גרם).

סלט פירות העונה

מבחר פירות טריים (לפחות 4 סוגים) – 200 גרם, בכוס 330 מ"ל + מכסה כיפה

קוביות אבטיח/ מלון (בעונה יולי ועד ספטמבר)

קוביות אבטיח/ מלון – 200 גרם

קוביות בולגרית לאבטיח

50 גרם בולגרית

מקלות ירקות

מקלות מ 3 סוגי ירקות 200 גרם: גזר, פלפלים, מלפפון + עגבניות שרי + מכסה כיפה ומטבל

כריכים – לפי פירוט בפרק כריכים

טוסטים

טוסט בסיס - גבינה צהובה (60 גרם), חמאה (20 גרם) או רוטב פיצה (30 גרם)

טוסט תוספות – טוסט בסיס (גבינה ורוטב בלבד) בתוספת עד 3 תוספות לבחירה.

3 התוספות יהיו במשקל של 100 גרם יחד.

סלטים - משקלים מפורטים בפרק "סלטים"פיצות

מרגריטה – בסיס בצק שמרים (200 גרם) רוטב עגבניות (80 גרם), גבינת צהובה 28% אמיתית, מגורדת (100 גרם) ואורגנו.
 הפיצה שלי - רוטב עגבניות, מוצרלה ואורגנו עם 2 תוספות (50 גרם כל סוג או 100 גרם מסוג אחד).

כיבודים

1. בהסתדרות מתקיימים מעת לעת אירועים מצומצמים או ישיבות המצריכות כיבודים.
 2. ההסתדרות **אינה מתחייבת** לרכוש בסכום או בכמות כלשהי ומובהר כי ההסתדרות תוכל להזמין כיבודים גם מספקים חיצוניים על פי שיקול דעתה אך תינתן עדיפות לספק הבית במידה ויהיה אטרקטיבי במחיר ויתן איכות מעולה ושירות טוב.
 3. בחלק מהכיבודים מוגש כיבוד חלבי, בשרי ופרווה
 - א. כיבודים בשריים יוכנו רק ע"י המטבח הבשרי וכיבודים חלביים במטבח הכיבודים.
 - ב. כיבוד פרווה יכול להיות מוכן בכל אחד מהמטבחים אך הוא יהיה בחזקת בשרי או חלבי, בהתאם למטבח שבו הוכן. על הקבלן לעדכן את המזמינה בנוגע לכך טרם אספקת הכיבוד.
 4. המחירים שיגיש הקבלן יכללו גם את עלות כח האדם הדרושה להכנות וכלי ההגשה הנדרשים, הגשת הכיבוד וכמובן כול שאר ההוצאות לרבות: שינוע הכיבוד, עלות מזון ומשקאות, כלים חד פעמיים מתכלים או רב פעמיים.
 5. חלק מהכיבודים מוגדרים לפי חבילות כיבוד וחלק בפריטים בודדים המסודרים בטבלה.
 - א. מטרת הטבלה היא לאפשר למזמינה להרכיב בעצמה את הכיבוד שיגישו, בנוסף לחבילות כיבוד שהוגדרו.
 6. **שעות הגשת הכיבודים 08:00 ועד 16:00 לכל כמות שתוזמן.** הגשת הכיבוד תהיה גם בשעות ארוחת הצהריים והקבלן יתארגן במידת הצורך בכ"א נוסף לעזרה על חשבונו בכדי לא לפגוע בהסעדה השוטפת.
 - א. מובהר בזאת כי להסתדרות עומדת הזכות לבקש מקבלן ההסעדה, מעת לעת, כי כיבודים יוגשו מעבר לשעות הפעילות, ההסתדרות תבקש זאת עד 24 שעות ממועד ההגשה של הכיבוד.
 - ב. מובהר בזאת כי בתקופות הקודמות לחגי ישראל קיימת עליה בדרישות לכיבוד (בדגש על אירועי הרמת כוסית) ועל כן קבלן ההסעדה יתגבר בעובד נוסף לפחות, על חשבונו, לצורך מתן מענה ראוי ושלא תהיה פגיעה בהסעדה השוטפת.
 - ג. מובהר בזאת כי לא יתאפשר ניוד של עובדים מהמטבח, חד"א ובית הקפה לטובת הכיבודים.
7. מובהר כי על הקבלן להקפיד כי:

- א. כל כלי ההגשה יהיו מאותו הסוג, ללא פגיעות, שברים או ציפיים.
- ב. במידה ויוזמנו כלים חד פעמיים לכיבודים הם יהיו איכותיים, **מתכלים**, קשיחים ואסתטיים – ע"ח קבלן ההסעדה.
- ג. הכיבוד יסודר בצורה אסתטית ומרשימה במקום שבו יוגדר.
- ד. חובה להקפיד לעמוד בזמנים ולהיות מוכן במקום שהוזמן (ולוודא שהמזגן מופעל מראש) לפחות 15 דקות לפני תחילת הישיבה.
- ה. המזמינה תוכל לבקש כי השתיה תימזג מראש בכוסות עד גובה 70% מנפח הכוס.
8. המזמינה תוכל לבחור ולשנות את התמהיל של פריט הכיבוד ואת אחוזי השומן בגבינות.
9. כל המוצרים שמוגשים סגורים (כגון שתיה קרה או פריטי שתיה חמה) חייבים להגיע עם תוקף ארוך של לפחות 60 יום.
10. הכיבודים יסופקו באריזות של חצי ק"ג, ק"ג או יותר לבחירת המזמינה.
11. כל הכיבודים כוללים סידור של המוצרים, הבאה לחדר שנקבע ופינוי בסוף ישיבה/דיון/אירוע.
12. הכיבודים כוללים את כלי ההגשה, מפיות, כלי סועד חד"פ או רב פעמיים לבחירת המזמינה.
13. מובהר בזאת כי הפינוי של הכלים בתום השימוש יעשה על ידי עובדי קבלן ההסעדה.
14. **אספקת חלב** (כרטיסיות חלב):
- א. כרטיסיה בעלת שישה (6) ניקובים אשר מזכה את עובד ההסתדרות בשישה (6) קרטונים של חלב 1 ליטר עם פקק.
- ב. מחיר יחידה יהיה בהתאם למחיר שאותו יציע הקבלן בהצעתו ובכל מקרה לא מעל עלות של מחיר מפוקח לקרטון חלב (5.94 ₪ כולל מע"מ ליחידה).
- ג. רכישה של כרטיסית חלב תעשה ברכישה מרוכזת או חופשית של עובדי ההסתדרות מקבלן ההסעדה והמחזיק בכרטיסיה. למען הסר ספק, רשאי עובד לנצל את הניקובים בכל עת שיחפוץ ואינו מוגבל בכמות הניקובים.

מס"ד	סוג הכיבוד	הצעת מחיר לפי	הערות והגדרות
1	פלטת עוגיות יבשות מתוקות בסיסי אריזה מוסדית	0.5 או 1 ק"ג	מיקס של לפחות 5 סוגים לא פחות מ 30 יח' לק"ג
2	פלטת עוגיות יבשות מתוקות איכותיות מחמאה או פרווה ו/או מותג ו/או קונדיטוריה		מיקס של לפחות 5 סוגים לא פחות מ 40 יח' לק"ג
3	פלטת עוגיות מלוחות בסיסי אריזה מוסדית		מיקס של 3 סוגים לפחות לא פחות מ 30 יח' לק"ג
4	פלטת עוגיות יבשות מלוחות איכותיות ו/או מותג ו/או קונדיטוריה		מיקס של 3 סוגים לפחות לא פחות מ 40 יח' לק"ג
5	פלטת עוגות בחושות		2 סוגים לפחות

לא פחות מ 20 פרוסות לק"ג		עלית/לחמי/אנגיל/אוסם	
חמאה, שוקולד, גביניות, קינמון - כמות שווה מכל סוג לא פחות מ 25 יח' לק"ג		פלטת מאפי שמרים מיני פרווה או חלבי	6
גבינה, תרד, תפוזי חצילים, פטריות - כמות שווה מכל סוג לא פחות מ 25 יח' לק"ג		פלטת מאפי עלים מלוחים (בורקסים)	7
כולל מלח ופלפל	1 יחידה	ביצה קשה עם קליפה או קלופה	8
משמש, תאנים, שזיף ותמרים - כמות שווה מכל סוג		פלטת פירות יבשים	9
4 סוגים שונים בכל פלטה - לחמניות ביס 40-50 גרם במגוון מילויים הכוללים בכל לחמניה: ממרח משתנה 10-15 גרם (מיונו/איולי/טחינה/פסטו/ממרח עגבניות), מרכיב עיקרי 35 גרם (סלט טונה/בולגרית/גבינת עזים/גביני"צ/אבוקדו/סביח/חביתה/ביצה קשה או בשרי: חזה עוף/פסטרמה נתח שלם/כתף בקר/שווארמה) בתוספת 25 גרם פרוסות ירקות טריים או אנטיפסטי (פלפל/חציל/בטטה)		פלטת כריכונים חלבי/פרווה/בשרי - סוגים למילוי לבחירת המזמינה - לפחות 10 יחידות ב 1 ק"ג	10
הכוונה לפרוסות באגט צלויות עם ממרחים או ברקטים מעל בתוספת טונה/אבוקדו/נקניק/גבינות וירקות טריים או קלויים - קיימת חשיבות לנראו מעולה. 4 סוגים בכל פלטה (חלבי/פרווה/בשרי)		פלטת קנאפסים חלבי/פרווה/בשרי - לפחות 15 יחידות ב 1 ק"ג	11
הכוונה למיני-טורטיות מקסיקניות, מגולגלות בשלושה טעמים וצבעים לפחות וחתוכות לטבעות במילוי גבינות/טונה/סביח בתוספת ממרח וירקות טריים וקלויים - משקל כל יחידה לאחר חיתוך לטבעות כ-30 גרם, מילוי מרוח על כל הטורטיה.	0.5 או 1 ק"ג	סושי טורטיה - כ 30 יחידות ב 1 ק"ג	12
מלפפון חמוץ, זיתים מונזלינו, חציל כבוש וזיתים שחורים		פלטת חמוצים - מיקס בכמות שווה	13
מתאבנים, 2 סוגים לבחירה מראש כגון: סיגרים (תפוח אדמה, גבינה), אמפנדס, פסטלים, עלי גפן ממולאים באורז, דג הרינג, דג סלומון מעושן, פרוסות חציל, פטריות מוקפצות, אנטיפסטי,		פלטת מתאבנים וחטיפים קרים	14

מיני רול אנטיפסטי- מבחר של 20 סוגים שמהם תבחר המזמינה. לא פחות מ 20 יח' לק"ג			
תפוח, אגס, שזיף, אפרסק, אפרסמון/תפוז, אבטיח ומלון	15	פלטת פירות טריים חתוכים ומפולטים - מיקס שווה מכל סוג (4 סוגים לפחות לבחירה)	
ענבים, תותים, אננס, קיווי, דובדבנים	16	פלטת פירות טריים מיוחדים חתוכים ומפולטים - מיקס שווה מכל סוג	
תפוח, אגס, אפרסק, שזיף, קלמנטינה בין 8 עד 10 יח' לק"ג	17	פלטת פירות טריים שלמים - מיקס שווה מכל סוג (4 סוגים לפחות לבחירה)	
קלוף, ללא גרעינים, ניתן לבקש רק אבטיח	18	פלטת אבטיח ומלון	
אבטיח קלוף וללא גרעינים 850 גרם + 150 גרם בולגרית	19	פלטת אבטיח ובולגרית	
מלפפון, גזר, פלפלים 2 צבעים ועגבניות שרי - מוגש עם 100 גרם מטבל אלף האיים או טחינה	20	פלטת ירקות חתוכים - מיקס שווה מכל סוג	
עלי גפן, תירס גמדי, לבבות דקל	21	פלטת ירקות כבושים ומשומרים - מיקס שווה מכל סוג	
צהובה 28%, בולגרית 5%, צפתית 5%, שמנת 5%	22	פלטת גבינות רגילות - כמות שווה מכל סוג	
רוקפור, עיזים, קשקבל ובולגרית 5%	23	פלטת גבינות מיוחדות - כמות שווה מכל סוג	
פירות טריים: רימון, אננס, קווי, אפרסמון, אגס, תותים, ענבים	200 גרם לצלחת	24	צלחת פירות טריים לטו בשבט או לכל מועד אחר לפחות 4 – 5 סוגים לבחירת המזמין, כמות שווה מכל סוג.
כוסות חד או רב פעמיות - יוגורט 1.5%-3% (70 גרם) + סלט פירות העונה טריים (4 סוגי פרי במשקל 40 גרם) + גרנולה (15 גרם) + 1 דבש אישי	1 יחידה	25	מיני מוזלי
רוטב עגבניות 80 גרם + גבינה צהובה מגורדת 28% אמיתית 100 גרם + תוספת לבחירה	1 יחידה	26	מגש פיצה אישי 22 ס"מ

27	קראף 1 ליטר לימונדה/תפוזים	1 יחידה	אספטי עם חתיכות פרי.
28	קראף 1 ליטר מים קרים מתובלים בנענע ו/או לימון	1 יחידה	עלי נענע (30 גרם) ולימון (50 גרם)
29	ערכת שתיה חמה, הכוללת: מים במיחס מהודר, 2 כוסות לאדם (חד או רב פעמי לבחירת המזמינה, כפיות, חלב, סוכר לבן וחום מנות וסוכרליט + סטיביה מנות	לסועד	מנות אישיות לפי 2 לאדם - נס קפה עלית, שחור עלית, קפה מגולען, נטול, תה ארוז רגיל וירוק, נענע שטופה, פרוסות לימון (ניתן להזמין חלב 1% בנוסף וחלב סויה)
30	פחיות 330 מ"ל שתייה מוגזת וממותקת של החברה המרכזית (כל הסוגים)	1 יחידה	כל השתיה תוגש קרה מאוד עם כוסות חד פעמיות (איכותיות, קשיחות ומתכלות בנפח 250 מ"ל) או רב פעמיות לבחירת המזמינה
31	מים מינרליים 0.5 ליטר	1 יחידה	
32	בקבוק שתייה מוגזת וממותקת של החברה המרכזית (כל הסוגים) 1.5 ליטר	1 יחידה	
33	סודה בקבוק 0.25 ליטר	1 יחידה	
34	ענבים/תפוזים/אשכוליות -1.5 ליטר 2 ליטר	1 יחידה	

הגדרת לוחות זמנים להזמנה:

שם הכיבוד	זמן הזמנה מראש	הערות
פלטות כריכים - בשרי/פרווה	24 שעות	
פלטת כריכים, טורטיות וקנפסים	24 שעות	
פלטות עוגיות יבשות, וופלים	24 שעות	
פלטות מאפי שמרים ועלים	24 שעות	
פלטות חמוצים	24 שעות	
פלטות פירות טריים חתוכים	24 שעות	
פלטות פירות מיוחדים חתוכים	48 שעות	
פלטות פירות שלמים	24 שעות	
פלטות אבטיח ומלון	24 שעות	בעונה
פלטות אבטיח ובולגרית	24 שעות	בעונה

	24 שעות	פלטות של בשרים
	24 שעות	פלטות של מתאבנים וחטיפים קרים
	24 שעות	פלטות של ירקות חתוכים
	24 שעות	פלטות של ירקות משומרים מיוחדים
	24 שעות	פלטות גבינות
	48 שעות	פלטות של גבינות איכותיות
	24 שעות	שתייה קרה
	24 שעות	שתייה חמה

יעשה מאמץ מצד המזמינה להודיע על כיבודים מוקדם ככל שניתן

רענון התפריטים

פעם בשנה יש לקיים ימי טעימות לעדכון ודיון בחידוש ורענון התפריט. באחריות הקבלן להציג מנות חדשות, רעיונות וחידושים לתפריט המוצע תוך התחשבות בתלונות הסועדים, עונות השנה וטרנדים חדשים.

- הקבלן יציג לפחות את המנות החדשות הבאות למסעדה הבשרית:
 - א. שני (2) סוגי מרקים.
 - ב. שש (6) מנות עיקריות - כולל צמחוני ודגים.
 - ג. שתי (2) מנות טבעוניות.
 - ד. שתי (2) פינות שף.
 - ה. שישה (6) סוגי סלטים.
 - ו. שלוש (3) תוספות פחמימה.
 - ז. שלושה (3) סוגי ירק מבושל.
 - ח. קינוחים.
- את יום הטעימות יעביר שף המטבח יחד עם מנהל מערך ההסעדה מטעם הקבלן.
- יום הטעימות יתקיים בשעות 15:30 ואילך לאחר שעות הארוחה, ליד כול מנה יהיה שלט מודפס עם תיאור המנה.
- הטעימות יכילו רק מנות שניתן להגיש בחדר האוכל ולא מנות "פינוק" לארוחת הטעימה, המנות יוצגו כפי שיוגשו בחדר האוכל.
- עלות יום הטעימות תהא על חשבון הקבלן.
- מנהל מערך ההסעדה מטעם הקבלן ירשום פרוטוקול ליום הטעימות וכן את המנות שאושרו להכנסה לתפריט חדש ע"י נציג המזמינה.
- רשימת המשתתפים בטעימות תיסגר בין מנהל מערך ההסעדה, נציג הקבלן ונציג המזמינה.
- דרוג המנות ע"י הטועמים ידרגו את המנה מחלש (1) ועד מצוין (5).
- שינויים בלוחות הזמנים של ימי הטעימות יתואמו מול נציג המזמינה.
- הקבלן יתאם עם הלקוח את התאריך ליום הטעימות (לפחות חודש מראש).

11. הקבלן יציג לנציג ההסעדה את המנות שיוגשו כאשר נציג ההסעדה יכול להוריד/להוסיף מנות ע"פ שיקול דעתו.
12. לאחר אישור התפריט יכין קבלן ההסעדה מצגת מקצועית עם הסבר קצר על המשוב והמנות.
13. ביום הטעימות קבלן הסעדה ידאג לקלסר שקוף שבתוכו המשוב ועט לכל טועם.
14. יום הטעימות יהיה מסודר כמזנון ויוגש בכלים של חדרי האוכל.
15. תחילת הטעימות יציג מנהל ההסעדה מטעם קבלן ההסעדה את המצגת ולאחר מכן יציג השף את המנות ויסביר בקצרה על הקונספט.
16. במהלך הארוחה יגיש קבלן הסעדה מים וסודה כחלק מארוחת הטעימות.
17. חישוב המנות יהיה כאשר כל מנה אשר קיבלה את הציון המשוקלל 8 (מראה+טעם) תיכנס לתפריט אוטומטי כאשר מנות אשר יקבלו את הציון 7.5 יכנסו רק לאחר שעברו שדרוג ובאישור הלקוח.

תזונה מאוזנת ו"מסלול ירוק"

מערך ההסעדה נמצאים בתהליך מתמיד של בקרה ושינויים בכל הקשור לתזונת העובדים. מתקני ההסעדה במשרד עברו בשנים האחרונות שינויים משמעותיים, שעיקרם מעבר ליותר מזון שמקובל כבריא וסימונו בפסי החלוקה לטובת מידע לסועדים המעוניינים בצריכה של מזון בריא יותר.

מטרת השינוי: תרומה לבריאות העובדים ומתן אפשרות לתזונה נכונה במקום העבודה.

דרכי הביצוע:

1. הגבלת כמות המנות העיקריות הנחשבות ללא בריאות, כגון: נקניקיות, כנפיים וכד'. החלפת מנות אלו במנות בריאות וטובות יותר כגון: חזה עוף על האש, בשר רזה מבושל, דגים מאודים, בצק פילו ועוד.
2. איסור שימוש של מרכיבים לא בריאים כגון: מרגרינה, צבעי מאכל, שמנים מעורבים וכו'.
3. הפחתת הצריכה של מרכיבים הכרחיים שרצוי להקטין/להגביל את הצריכה שלהם כמו: שמן, סוכר, מלח וכד'.
4. הגברת הצריכה של מזונות בריאים (דגים) ושל ירקות טריים (הגדלת המבחר, קערות עמוקות, רטבים טעימים).

הפעלת מסלול ירוק:

הקבלן יפעיל "מסלול ירוק" לטובת הסועדים שמעוניינים במנות בריאות יותר שיהיו מסומנות ובולטות.

המסלול הירוק מסמן את המנות המומלצות ע"י דיאטנית קלינית בשלטונים ירוקים לאורך מסלול הארוחה אותו עובר הסועד.

כאשר יגיע הסועד לקבל מנה עיקרית הוא יראה מס' מנות מסומנות בשלט של המסלול הירוק ויוכל לבחור מנה שהוא יודע שדיאטנית עברה על מרכיביה ואישרה אותה מבחינה תזונתית. אותו כנ"ל הוא יראה בתוספות, במרקים בסלטים וכיו"ב.

הקבלן הזוכה ידרש להפעיל את המסלול הירוק על חשבונו ולשתף פעולה עם דיאטנית שיטכור הקבלן ויסמן בשלטים את המנות המומלצות בכל יום/שבוע/חודש.

ריכוז הפעולות שנדרשות מהקבלן למסלול הירוק :

1. הרכבת והעברת תפריטים לארבעה (4) שבועות לדיאטנית קלינית.
2. סימון מנות מומלצות בתפריטים ע"י דיאטנית קלינית.
יש להקפיד כי בכל קטגוריה יהיו לפחות :
- א. מנות עיקריות – לפחות ארבע (4) אפשרויות לבחירה בכל יום (כולל צמחוני, דג בתנור, חזה עוף וטעים וקל).
- ב. תוספות חמות – לפחות שלוש (3) אפשרויות בחירה בכל יום (פחמימה מלאה, קיטניה וירק חם).
- ג. שלטים – לפחות שלושה (3) שלטים לבחירה בכל יום.
- ד. שלט בר – כל האפשרויות.
- ה. מרקים – לפחות מרק אחד (1) לבחירה בכל יום.
- ו. לחמים - לחם קל מחיטה מלאה בכל יום.
3. קבלת מתכונים ע"י שף מטעם הקבלן למנות המומלצות.
4. הכנת שלטונים A6 לכל מנות המומלצות בצבע שונה מהשלטים הרגילים.
5. הכנה יומית של מנות צמחוניות וטבעוניות עשירות.
6. הכנה יומית של פחמימה חכמה וקיטניות.
7. הצמדות להוראות שפורטו מעלה.
8. הכנת אמצעי פרסום ע"י הקבלן :
א. רול-אפ
ב. הודעות במסך הטלויזיה
9. הסועד שיגיע לחדר האוכל יראה לאורך המסלול סימונים של מנות מומלצות ובריאות יותר ויוכל לעשות את הבחירה הנכונה.

מרכיבי תכנית לתזונה מאוזנת:

מעבר להפעלת "מסלול ירוק" יש לעבוד על פי תכנית לתזונה מאוזנת. לתכנית לתזונה מאוזנת שלושה מרכיבים עיקריים ורק שילוב כל המרכיבים הללו יביא ליישום עקרונית התזונה המאוזנת במערך ההסעדה :

1. תכנון תפריט : בתכנון התפריט מתחילה למעשה התזונה המאוזנת. בעת תכנון התפריט על הקבלן להיעזר בבעל מקצוע שעבר הכשרה תזונתית מתאימה על מנת לבצע הפעילויות הבאות : הרכבת תפריט מאוזן תזונתית, זיהוי מנות שערכן התזונתי רב או דל במיוחד, זיהוי מנות בעלות אפיון תזונתי ספציפי וכן זיהוי השלכות טכניקות ההכנה על האיכות תזונתית של המזון.
2. שיטות בישול : מטרת שיטות הבישול היא להוציא אל הפועל את תכנון התפריט תוך מתן טעם ומראה מושכים למנות המוגשות ושמירה על איכות תזונתית ראויה.

3. תקשורת עם הסועד: מטרת התקשורת הנכונה עם הסועד היא לתת בידי הסועד מידע זמין, נגיש ורלוונטי על מנת לאפשר לסועד לקבל החלטות צריכה מתאימות כאשר הוא משתמש במערך הבשרי.

עקרונות תזונה מאוזנת לבניית תפריט:

1. את התפריט יש להכין בעזרת דיאטנית ולקבל את אישור המזמינה.
2. הקבלן יעסיק דיאטנית מטעמו, ע"פ צורך, הקבלן וצוות עובדיו יסייעו לה בעבודתה ויספקו לה כל מידע שתדרוש לביצוע עבודתה ויפעלו ע"פ הוראותיה.
3. הדיאטנית תכין "בנק מנות" אשר מכיל את הערכים התזונתיים של המזון המוגש.
4. התפריט יועבר לאישור נציג המזמינה תוך ציון הערך הקלורי של המנות.
5. בתפריט יוצגו בצבע ירוק מנות מומלצות מההיבט התזונתי.
6. בכל מנה שזוהה בה ערך תזונתי מיוחד כאמור, ירשם ערך זה בתפריט.
7. הקבלן ידאג על חשבונו לשלטונים מעוצבים עם מלל מתאים בצבע ירוק ע"פ המלצת התזונאית ויעמיד אותם בכל יום ע"י המנות הרלוונטיות

עקרונות תזונה מאוזנת בהפעלת מטבח מבשל:

1. חומרי הגלם המשמשים במטבח יתמכו בתזונה מאוזנת:
 - א. שמן מאכל עיקרי יהיה שמן קנולה. לא יותר שימוש בשמן סויה בכל המטבחים וחדרי האוכל.
 - ב. שמן זית לתיבול יהיה שמן זית טהור, כתית רגיל בכבישה קרה עד 1% חומציות.
 - ג. השימוש בשמנים יעשה באמצעות כלי מדידה מתאימים ובהתאם לכמויות בעצי המוצר ע"פ אישור הדיאטנית.
 - ד. אין שימוש בבשרים מעובדים.
2. הקבלן ימדוד את כמויות המלח והשמן המשמשות במערך ההסעדה.
3. לא תותר מזיגת שמן על משטחי צלייה אלא התזתו ממיכל ייעודי בלבד.
4. הקבלן יקפיד על שימוש נמוך במלח ועם אבקות מרק

תקשורת עם הסועד:

זהו החלק החשוב ביותר בתכנית התזונה המאוזנת! מטרת תקשורת עם הסועד היא לתת בידיו כלים להחלטה מודעת לגבי המזון אותו הוא צורך. לצורך התקשורת עם הסועד ינקטו הפעולות הבאות:

1. פרסום מראש של התפריט כולל מנות מומלצות (בירוק).
2. שילוט מנות בחדר האוכל: הקבלן ידאג לשלט בחדר האוכל את המנות הבאות:
 - א. מנות עיקריות.
 - ב. פינת שף.
 - ג. מרקים.
 - ד. קינוחים.

- ה. פחמימה מלאה.
ו. מנות מומלצות ע"י תזונאית ישולטו בצבע ירוק.

מחזור מזון

1. אין למחזר כל מזון מפסי ההגשה ומארונות החימום.
2. מחזור מזון, מזון ממוחזר יחשב מזון שהופרה שרשרת החום או הקור בו הוא אמור להימצא על-מנת לשמור על בטיחותו, ושהוגש לסועדים. הקבלן לא ימחזר מזון מכל סוג שהוא, וישמיד כל סוג של מזון ששוחזר או שהוגש.
3. במידה ויוחלט ע"י המזמינה ו/או קבלן ההסעדה לתרום את המזון שנותר ובהנחה שהוא עומד בתנאים נאותים, המזון ימסר לעמותה מסודרת הכוללת את כול האישורים הנדרשים כגון "לקט ישראלי".
 - א. ההתקשרות עם העמותה תהיה ע"י הקבלן ישירות ולאחר אישור מפורש ובכתב מהמזמינה.
 - ב. בכל התקשרות מעיין זו הינה באחריותו הישירה והבלעדית של קבלן ההסעדה.
4. סלטי ירקות וסלטים מירקות טריים יושמדו בסוף היום.
5. מנות גריל ומטוגנות יושמדו בסוף ארוחת הצהריים ויוכנו טריים מחדש בסמוך להגשתם במידה ותהיה ארוחת ערב בשרית.
6. יש לסמן תוקף על כל מוצר שנפתח ולרשום תאריך פתיחה ותאריך תוקף.
 - א. רטבים קרים – תוקף עד 14 יום מהפתיחה.
 - ב. רטבי בישול – תוקף עד 30 יום מהפתיחה (כול עוד עובר רתיחה)
 - ג. תבלינים, דגנים וקיטניות – עד 30 יום מרגע הפתיחה.
7. במידה ויוכן רוטב או ממרח במקום הוא יהיה עם תוקף מקסימלי של 60 שעות. קבלן ההסעדה יציין על מיכל האחסון את תאריך ההכנה.

8. שמירת מזון מבושל תותר רק באם קיים בלאסט צ'ילר והמזון עבר צינון מהיר ועד שעתיים ירדה הטמפ' בו ל 4 מעלות.

א. המזון שיעבור צינון מהיר יסומן בטופס יעודי הכולל:

(1) שם המוצר וכמות.

(2) טמפ' כניסה (צ"ל מעל 70 מעלות צלזיוס).

(3) שעת כניסה.

(4) שעת יציאה.

(5) טמפ' יציאה (צ"ל 4 מעלות צלזיוס).

9. במידה ונציג המזמינה מטעם ההסתדרות מצא פגם בתהליך/במוצרים הוא רשאי להורות לקבלן ההסעדה להשמיד את הסחורה, קבלן ההסעדה רשאי לערער על ההחלטה תוך שעתיים כאשר הסחורה/המוצר יסומן במדבקה בולטת "מוצר פסול" ובמקום ששומר על תהליך הקירור/חימום.

10. במידה ותוך שעתיים ההחלטה של הלקוח לא משתנה הסחורה תיזרק במידי בפיקוח של הלקוח כי הסחורה הושמדה.

הגדרת חומרי גלם

1. כל חומרי הגלם שיסופקו למזמינה ע"י קבלן ההסעדה (במסעדה הברית, בבית הקפה ובכיבודים) יהיו מספקים מורשים שעומדים בכל הדרישות החוקיות של משרד הבריאות או מספקים שהוגדרו במפרט ההסעדה.

2. נציג המזמינה יפקח על חומרי הגלם שבהם משתמש הקבלן.

3. לצורך כך יעביר הקבלן רשימה של כל הספקים המספקים מזון או מוצרים למערך ההסעדה של המזמינה לפני תחילת עבודתם ובכניסת ספק חדש.

א. נציג המזמינה רשאי לפסול ספקים של הקבלן.

4. לכל ספק יש לצרף את כל האישורים הדרושים לאבטחת איכות המוצרים המסופקים.

5. המזמינה שומרת לעצמה את הזכות למנוע מהקבלן לעבוד עם ספק מסוים או חומר גלם / מוצר מסוים שלא עומד בתנאי המפרט מכל סיבה שהיא, והקבלן ימלא דרישה זו במיידיות.

6. כל המוצרים הארוזים מראש יעמדו בתקן 1145 ובכל חקיקה/תקן אחר כתלות במוצר. המוצרים יכילו לפחות את הסימונים הבאים:

א. שם המוצר.

ב. תכולה.

ג. רכיבים.

ד. סימון תזונתי.

ה. תאריך יצור ותאריך פג תוקף.

ו. הוראות אחסנה, הובלה ושימוש.

ז. כשרות.

- ח. שם יצרן וכתובתו.
 ט. אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגני (במידת הצורך).
 7. קבלן ההסעדה ישמור אצלו את כל הרישיונות של ספקיו יעביר במידה ויידרש את רשימת ספקיו לנציג ההסתדרות, כולל תעודות מצורפות של:
 א. רישיון עסק בתוקף.
 ב. רישיון יצרן בתוקף מטעם משרד הבריאות.
 ג. תעודת כשרות בתוקף.

בשר, עופות ודגים

1. כל מוצרי הבע"ד שיסופקו למזמינה יהיו לא מעובדים.
 2. המוצרים יעמדו בכל התקנים הישראליים הרלוונטים למוצר המסופק.
 3. המוצרים יעמדו בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם) ק"ת 2755.
 4. הספקים יעמדו בת"י 1291 (תקן להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת)
 5. דגים יעמדו ב:
 א. תקנות בריאת הציבור (מזון) – דגים טחונים, מוצריהם, עיבודם ושיווקם, התשמ"ו 1985 ק"ת 4880.
 ב. תקנות בריאות הציבור (מזון) – תכולת כספית בדגים, תשל"ט 1979 ק"ת 1004.
 ג. תקנות בריאות הציבור (מזון) – תכולת היסטמינים בדגים, התשמ"ג 1983 ק"ת 935.
 ד. טונה תגיע למזמינה רק עם אנליזה שמוכיחה כי המשלוח נקי מהיסטמין
 6. מוצר קפוא יגיע באריזה שלמה, ללא פגיעות, מעיכות או חורים ועם מראה אחיד.
 7. תאריך קבלה יהיה עד 6 חודשים מיום הייצור.
 8. תאריך אחרון לשיווק יהיה לפחות 6 חודשים מיום הקבלה.
 9. בטחינה של בע"ד במקום יש להשתמש (בישול טרמי) במוצר עד 6 שעות מרגע הטחינה.
 10. לכל משלוח תצורף תעודת בדיקת משנה חתומה של הוטרנר של הרשות המקומית.

מוצרי מכולת

כל המוצרים המסופקים למזמינה יעמדו בכל התקנים הישראליים הרלוונטים למוצר המסופק.

תבלינים

1. תבלינים יסופקו מעוקרים בלבד באריזות של 1 ק"ג ותבלינים עליים או שלא נצרכים הרבה יסופקו באריזות של 0.25 ק"ג (אורגנו, עלי דפנה, לפל אנגלי, רוזמרין, נענע יבשה, פטרוזיליה יבשה וכיו"ב) לכל המערך, מטבחים וחדרי אוכל.
 2. התבלינים יגיעו עם אישור מהמפעל/ספק שהם ללא גלוטן ו 100% תבלין.
 3. חיי מדף באספקה יהיו לפחות 6 חודשים.
 4. בפתיחת התבלינים יש להעבירם לקופסא אטומה וחדשה, לסמן את שם המוצר ותאריך פתיחתו ותוקפו.
 5. תבלינים פתוחים יוחזקו עד 3 חודשים מרגע פתיחתם (כאשר תאריך התבלין הסגור היה מעבר ל 3 חודשים מפתחתם).

6. תבלינים יעמדו בת"י 1359 - תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון אפריל 1991.

רטבים וממרחים

1. קטשופ יעמוד לת"י 542.
2. חרדל יעמוד בת"י 476.
3. מיונז יעמוד בת"י 431.
4. רטבים יסופקו רק מספקים שהוגדרו.
 - א. בפתיחת הרטבים יש לסמן תאריך פתיחה על האריזה המקורית.
 - ב. יש לשמור לאחר פתיחה ע"פ הוראות היצרן במקרר.

שימורים ושונות

1. שימורים יתקבלו ללא נפיחות, חלודה או קופסאות עקומות.
 - א. קופסאות שימורים שיגיעו לא תקינות או שקיבלו מכה לאחר קבלתן יוחזרו לספק. לא יהיו במחסן קופסאות פגומות.
 2. תוקף המשומרים יהיה לפחות 12 חודשים בקבלה.
 3. לאחר פתיחתם יש להעביר לקופסא חד"פ אטומה, לרשום את שם המוצר ותאריך הפתיחה.
 - א. לאחר הפתיחה יש לסיים את השימורים תוך 48 שעות (במידה ולא עבר שום תהליך נוסף של חיתוך).
 4. ת"י 291 – שימורי דגים בשמן – מאי 1958.
 5. טונה לא תעורבב עם סויה ותוגש רק מנתחים איכותיים.
 6. אבקות מרק – שימוש רק במותגים מובילים בלבד (אוסם/יוניליוור/אחר באישור הלקוח), עדיפות לדל נתרן.
 7. חומץ – שימוש בחומץ טבעי ולא בסינטיטי בלבד (מטבח וחד"א) - חברות עסיס או יכין או אחר באישור המזמינה.
 8. מיץ לימון – המיץ יכול לפחות 90% לימון, ללא צבע מאכל צהוב וציקלמט - חברות עסיס או יכין או אחר באישור המזמינה (לכול נקודות ההסעדה, כולל מטבח).

שמנים

- השמנים שיתרו לשימוש במערך המזון, במטבח, בכיבודים ובחדר האוכל יהיו :
1. שמן זית כתית מעולה – כבישה קרה, עד 1% חומציות.
 - א. שמן הזית יעמוד בת"י 191 ויאושר ע"י מועצת הזיתים בחותמת על האריזה.
 - ב. שמן הזית יהיה מיצרנים מובילים כגון: זייתא, יד מרדכי, עץ הזית, פרג וסבא חביב.
 2. שמן קנולה - שמן הקנולה יעמוד בת"י 216.
 3. לא יותר שימוש בשמנים אחרים למעט שמן שומשום ושמן אגוזים.

ירקות ופירות

- כל היר"פ, שיסופקו למזמינה ע"י הקבלן, יהיו מסוג א' מעולה בלבד ובמשקל הקבוע במפרט
1. שאריות חומרי הדברה יהיו בגבולות המותר ע"פ תקנות משרד הבריאות.
 2. כל הירקות העלים, חסות, עלי בייבי להפריד את הכרוב) לסוגיו יהיו ללא חשש חרקים בלבד, השגחת בד"צ.

3. אבוקדו יוגש בעונה מפרי טרי בלבד (נובמבר ועד מרץ).
4. בכדי להבטיח אספקה טריה ואיכותית של פירות וירקות מתחייב הקבלן לפתוח לפחות עוד ספק פירות וירקות בנוסף לספק הקבוע עימו הוא עובד בשוטף.

מוצרי חלב

- כל מוצרי החלב שיסופקו למזמינה ע"י הקבלן יעמדו בתקנים הבאים :
1. צו הפיקוח על המצרכים ושירותים (מוצרי חלב), תשכ"ב 1962.
 2. בדיקות מיקרוביולוגית של חלב ומוצריו – ת"י 526, 550, 627, 628, 719, 1242.
 3. ת"י 1361 גבינות מלוחות.
 4. ת"י 641 בדיקת חלב ומוצריו ביקורת עיקור.
 5. ת"י 115 – גבינות לבנות רכות.
 6. ת"י 1291 – רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת.
 7. ת"י 1743 – גבינות קשות למחצה.
 8. ת"י 291 – שימורי דגים בשמן.
 9. מוצרי החלב יסופקו מהמחלבות המובילות בלבד : תנובה, טרה, גד ושטראוס או כל ספק אחר באישור הלקוח.

לחם ומוצריו

- כל הלחם ומוצריו שיסופק למזמינה ע"י הקבלן יעמוד בדרישות הבאות :
1. תקנות בריאות הציבור התשנ"ד 1993 – לחם ודברי מאפה.
 2. ת"י 1241 – לחם ומוצריו.

חגים ומועדים

מידי שנה מתקיימים חגים ומועדים המאופיינים במאכלים שונים.
 על הקבלן להערך להגיש במסעדה הבשרית את סמלי החג כחלק מהארוחה וללא תוספת תשלום ע"פ הטבלה המצורפת :

<u>שם החג/ המועד</u>	<u>מאפיינים בחד"א</u>	<u>משקל הפריט</u>	<u>הערות</u>
ט"ו בשבט	פירות יבשים בתבשילים	ע"פ מפרט ההסעדה	
	מיקס פירות יבשים כקינוח : משמש, אונס יבש, תפוחים מיובשים, לדר, שזיף, תמר יבש וטרי, תאנים, צימוק לבן וחום גדול, אגוזים, שקדים	מסודר בכוסות שקופות במשקל 80 גרם לאדם	במקום אחד מסוגי הפרי

<p>2 סוגים לפחות במילוי פרג ותמרים</p>	<p>יש להגיש פעם אחת בחג במקום עוגה</p>	<p>אוזני המן</p>	<p>פורים</p>
<p>להסתדרות שמורה הזכות לדרוש כי קבלן ההסעדה יספק לכל עובד אשר שוהה בבניין מנה ארוזה או חמגשית עם סלטים בנפרד או כריכים (לבחירת נציג ההסתדרות)</p>		<p>המטבח הבשרי לא יעבוד בחול המועד פסח.</p>	<p>פסח</p>
<p>בשרים איכותיים כגון פרגיות, קבב ביתי עם שומן כבש, כבד עוף, שישליק הודו אדום, אנטריקוט מיושן + לאפות, מבחר סלטים איכותי, לימונענע, מלאבי קינוח, פינת קפה ותה ועוד</p>		<p>תפריט המאופיין במנות גריל רבות ומנות ישראליות באישור נציג ההסתדרות.</p>	<p>יום עצמאות</p>
<p>משקל לאחר אפיה</p>	<p>120 גרם</p>	<p>תפוח עץ אפוי שלם בזיגוג דבש וקינמון</p>	<p>ראש השנה</p>
<p>יוגשו כל יום במהלך החג</p>	<p>במקום עוגה</p>	<p>סופגניות במילויים: ריבת תות, ריבת חלב ושוקולד</p>	<p>חנוכה</p>
<p>ע"פ מפרט ההסעדה הרגיל מנת הדג הנוספת מחליפה מנה בשרית מבושלת</p>		<p>יש להגיש בכל יום סוג דג בנוסף למפרט הרגיל: סוג 1 מטוגן ו 1 סוג אפויים (סוגים שונים).</p>	<p>תקופת 9 באב א' באב ועד 9 באב</p>



ציוד והשקעה נדרשים מקבלן ההסעדה הזוכה

כל כלי הסועד הרב פעמיים, כלי מרכז השולחן, כלי ההגשה וכלי המטבח ירכשו בתחילת ההתקשרות ע"י קבלן ההסעדה וכן יהיה אחראי להשלים לתקן שנקבע בפרק "הגדרת כלי סועד" במהלך ההתקשרות כולה.

1. כלי סועד (בשרי וחלבי שונה):

א. רכישה ראשונית ע"י קבלן ההסעדה – לבחירה של המזמינה משני (2) סטים שונים לפחות ולאחר אישורו.

ב. השלמה של אותו סט במהלך ההתקשרות – ע"י קבלן ההסעדה.

ג. כל הצלחות, המרקיות וכלי הגשה יהיו ללא ציפים, שריטות ועם ברק, מגשים יהיו מפולינקרבונט קשיח וחזק שאינו מתקפל (או מקבל "בטן") בהדחה.

ד. מובהר כי על הקבלן להחליף, על חשבונו, כלי סועד וכלי הגשה שהתגלה בהם ציפים, שריטות או שאיבדו מהברק שלהם.

ה. החברה תבחר איזה צבע שתמצא את המגשים מתוך קשת צבעים רחב שקיים היום בשוק בייצור במיוחד להסתדרות.

2. כלי מטבח והגשה:

א. רכישה ראשונית ע"י קבלן ההסעדה.

ב. השלמה של אותו סט במהלך ההתקשרות – ע"י קבלן ההסעדה.

- ג. כלי הגשה – חבתות וסירים, מלקחיים וכפות, מיכלי מים מתובלים, כלי דקורציה, כלי מרכז שולחן, דליים לסכו"ם ומפיות, עגלות וכיו"ב.
- 1) יש להציג ללקוח כמה סוגים לבחירה.
- ד. הכוונה לכלי מטבח כדוגמת: סכיני עבודה, קרשי חיתוך, מעמד לקרשי חיתוך, גסטרונומים בכל הגדלים, סירים, פלסטיקים לאחסון, כלי ערבוב, כפות חלוקה ומלקחיים, פותחנים, מסננות, מטרפות, כפפות תנור, סירים לרוטב, כלים לפינות שף, כלים לרטבים קרים, גסטרונומים, ציוד נייד וכו'.
3. כלים רב פעמיים:
- א. הקבלן ידאג למיין את הכלים בכל יום ולזרוק כלים שבורים או עם "ציפים".
- ב. על הקבלן לוודא כי ברשותו מלאי מינימום במחסניו של לפחות 10% ממספר כלי הסועד שנקבעו בכל עת וכי הכלים שהציג והביא קיימים אצל היבואן לשנים קדימה.
4. כלי סועד רב פעמיים שיביא קבלן ההסעדה בתחילת ההתקשרות ולכל אורכה (בשרי):
- א. מגש סועד קשיח (שאינו מתקפל בהדחה) בגודל 46/36 - צבע לבחירת המזמינה.
- ב. כף מרק.
- ג. סכין.
- ד. מזלג.
- ה. צלחת סלטים קטנה לבנה בקוטר של 20 ס"מ.
- ו. צלחת עיקרית גדולה לבנה בקוטר של 25 ס"מ.
- ז. קערות לבנות עמוקות להגשת מוקפצים.
- ח. צלחות לבנות ועמוקות להגשת חומוס.
- ט. צלחות לבנות ומלבניות להגשת מנות שף בגודל 20 ס"מ על 26 ס"מ לפחות.
- י. קערת מרק לבנה ללא אוזניים (כך שניתן יהיה לערום אחת על השניה) בנפח של 250 מ"ל לפחות.
- יא. קערות לסלט אישי גדול בנפח של לפחות 1 ליטר.
- יב. מלחיות ופלפליות לשולחנות הסועדים, רחיצות (זוג לכל 4 סועדים).
- יג. סלסלות רחיצות/ארגזים דמוי עץ לפינות הלחם
- יד. קערות נירוסטה (בולים) לשקדי מרק, אטריות מרק וקרוטונים
- טו. כלי פורצלן לקיסמים עטופים לכל שולחן (1 לכל 4 סועדים)
- טז. פלטות נירוסטה שמקפיאים יום קודם ומשמשות לאחר מכן כמשטח קירור לארוחה – לפחות 12 פלטות גדולות ו 6 פלטות 1/2.
- יז. הקבלן יבצע בסוף כל 3 חודשים ספירת מלאי לכלים הרב פעמיים שברשותו ויעביר לנציג ההסתדרות.
- יח. הקבלן ישלים לאחר הספירה את הכלים החסרים מהתקן שנקבע וישלים מלאי למחסניו.
5. כלי סועד חד פעמיים שנדרשים מהקבלן:

- א. כל הכלים החד פעמיים ירכשו ע"י וע"ח הקבלן במהלך כל תקופת ההתקשרות, מתחילתה.
- ב. כלי הסועד החד פעמיים יהיו קשיחים ומאיכות מעולה, בחלבי יהיו כלים מתכלים.
- ג. סכו"ם חד פעמי יהיה קשיח וישקול לפחות 7 גרם לפריט.
- ד. כל כלי ההגשה החד פעמיים יהיו מותרים לשימוש עם מזון והקבלן יציג אישור יצרן לצורך כך.
- ה. לא תותר הגשת כלים חד פעמיים מקלקר.
- ו. קבל ההסעדה ירכוש גם את כל הנייר (מפיות, פלייסמנט), קיסמי שיניים וכל דבר חד"פ שקשור למזון.
6. כלים חד פעמיים נדרשים:
- א. פלייסמנט (נייר למגש הסועד) המותאם במדויק למגש עם מיתוג.
- ב. גביע קינוח מרובע/עגול, דקורטיבי ושקוף לקינוח ביתי בנפח 120 מ"ל.
- ג. כוסות שתיה קרה שקופות ובלתי שבירות (גמישות) בנפח של 250 מ"ל.
- ד. כלי שקוף לרוטב קר 30 מ"ל כולל מכסה תואם.
- ה. חמגשיות מחולקות מפלסטיק עם מכסה שקוף תואם.
- ו. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 1 ליטר ובנפח של 0.35 ליטר.
- ז. סכו"ם ארוז קשיח, חד"פ הכולל: סכין, מזלג, כפית, קיסם שיניים עטוף, מלח אישי, פלפל אישי.
- ח. סכין.
- ט. מזלג.
- י. כף מרק.
- יא. כפית לקינוח.
- יב. שקיות גופיה או שקיות נייר.
- יג. מפיות 1/8 מטישו.
- יד. מפיות למתקן דיספנסר.
- טו. קיסמי שיניים עטופים.
- טז. מלח אישי 1.1 גרם.
- יז. פלפל שחור אישי 0.15 גרם.
- יח. קשים מתקפלים.
- יט. מיכלים בנפח 250 מ"ל + מכסה תואם.
- כ. מיכלים בנפח 1,000 מ"ל + מכסה תואם.
- כא. נייר פרגמט, נייר כסף, מדבקות.
- כב. קרטון לפיצה.

כג. קערה למזון חם (שחורה עם מכסה שקוף – מתאים למיקרוגל).
 כד. כל כלי חד פעמי נוסף שידרש על ידי נציג ההסתדרות.

הגדרת כלי סועד

בתחילת ההתקשרות ולאחר רכישת הכלים יבצע הקבלן ספירת מלאי יחד עם נציג של ההסתדרות ולאחר מכן תעשה ספירת מלאי משותפת כל שלושה (3) חודשים (או לפני במידת הצורך) ועל פי תוצאותיה יושמו הכלים במיידית על ידי קבלן ההסעדה לשוטף ולמלאי כמות הכלים שתהיה בכל עת ולא תרד מהכמויות הרשומות מטה:

שם הפריט	מלאי מיני בשרי
מגש סועד קשיח	350
צלחת מנה עיקרית 25 ס"מ	420
צלחת סלטים 20 ס"מ	420
קערה לסלט כעיקרית	150
צלחת עיקרית מלבנית	210
צלחת עמוקה להגשת מוקפצים, חומוס ופסטות	210
מחבתות אישיות	150
קערת מרק	420
סכין	420
מזלג	420
כף מרק	420

כפית קינוח	חד פעמי
סלסלות רחיצות ללחם	4
קערות נירוסטה לשקדי מרק וקרוטונים	4

1. מלחיה למלח ופלפל שחור – 100% מכמות השולחנות בחדר האוכל, לפי 2 לשולחן של 4 סועדים.
2. כל כלי הסועד יוגשו יבשים ולאחר הדחה לסועדים ויעברו ניגוב בנייר חד"פ (פוליש) במידה הצורך (לא יוגשו רטובים או עם כתמי מים שהתייבשו).
3. צלחות ומרקיות יהיו ללא ציפים.
4. מגשי סועד
 - א. מגשי הסועד שעליהם יונחו הצלחות והכוסות יהיו ע"פ המפרט הבא:
 - (1) המגש יהיה בצורת מלבן – לחלבי יהיה דקורטיבי יותר ומותאם לבתי קפה
 - (2) מגש עשוי מפברגלס עם חיזוק מתכת במסגרת או מפלסטיק קשיח.
 - (3) המגש אינו מתעקם או מתעוות בחום המדיח.
 - (4) מידות 36 ס"מ רוחב ו 46 ס"מ אורך – לחלבי קטן יותר.
 - (5) צבע המגש יהיה ע"פ החלטת ההסתדרות ולפי מגוון רחב של צבעים, כולל בייצור מיוחד.
 - (6) ברגע שיש חשיפה של מתכת או שבר ייזרק המגש !
5. סכו"ם
 - א. הסכו"ם יונח יחד עם מפיות 1/8 טישו בדלי דקורטיבי במרכז השולחן ויהיה עשוי מפלדת אל חלד (נירוסטה 18/10) בעובי מינימלי של 2 מילימטר הסכו"ם יכלול:
 - (1) כף למרק.
 - (2) מזלג.
 - (3) סכין.
6. מלח ופלפל
 - א. המלחיות יהיו עשויות מזכוכית שקופה או פלסטיק שקוף
 - ב. המלחיות יהיו ניתנות לרחיצה במדיח ובמידה ויהיו מזכוכית שקופה, ראש המלחיה יהיה עשוי מנירוסטה רחיצה ועמידה לחלודה.
7. בית קפה:
 - א. הארוחות בבית הקפה יוגשו בצלחות וסכו"ם חד פעמי בלבד.

תחזוקה שוטפת של הציוד

1. מערך ההסעדה מתוחזק בצורה נאותה ומותאם לצרכי ההסתדרות ולכמות הסועדים.
 2. הציוד החשמלי המצוי במטבחים, הן הבשרי והן החלבי ומספק מענה איכותי וטוב לצורך עמידה בדרישות המפרט.
 3. במערך ההסעדה (בשרי וחלבי) קיים ציוד מלא הכולל ציוד חשמלי, חדרי קירור והקפאה, משטחי עבודה וציוד הדרוש לחימום, בישול והגשת המזון ולהפעלת המטבח, בית הקפה וחדר האוכל.
 4. ההסתדרות תעמיד לרשות הקבלן, ללא תשלום, למשך תקופת ההסכם את המתקנים והציוד כפי שהם תקינים ושמישים, לשם מילוי התחייבויותיו לחוזה זה.
 5. מעבר מסודר על הציוד לפני תחילת ההתקשרות והכנת רשימה מעודכנת לחתימות תעשה יחד עם הקבלן הזוכה.
 6. תחזוקת הציוד במהלך כל תקופת ההתקשרות תעשה על חשבון קבלן ההסעדה.
 - א. בכל מקרה, תפעול תקלות יעשה אך ורק באמצעות טכנאים מורשים.
 7. שיטת העבודה:
- א. כאשר קבלן ההסעדה מזהה צורך ו/או תקלה המצריכה התערבות של בעל מקצוע הוא מודיע בצורה מיידיית לנציג ההסתדרות.
- ב. לאחר הדיווח על התקלה מזמין קבלן ההסעדה טכנאי.

- ג. עלות התיקון תחול על הקבלן.
- ד. להסתדרות עומדת הזכות לדרוש ו/או לקבל הצעות מחיר אחרות מאלה שהציג קבלן ההסעדה.
- ה. תחזקות הציוד תעשה על ידי טכנאים מורשים בלבד ו/או של היבואן הרשמי ממנו נרכש הציוד.
- ו. באחריות קבלן ההסעדה לספק פיתרון חלופי ומיידי (כדוג' שפינדיש, פלטות קירור, כלים חד"פים וכדומה), על חשבוננו, לכלל הציוד עד השלמת התיקון.
8. ציוד שיתקלקל כתוצאה מרשלנות ו/או נזק בזדון ו/או כתוצאה מהפעלה יתוקן במלואו על ידי קבלן ההסעדה בנוסף לכל פיצוי נוסף שיגיע להסתדרות על פי דין בנוסף להחלפת הציוד במידה ולא ניתן להשמישו.
- א. בדיקת האחריות לנזק/רשלנות תעשה ע"י טכנאי של הציוד מטעם היבואן/יצרן ממנו נרכש הציוד.
- ב. מובהר שבמקום שבו תתקיים מחלוקת בדבר סיבת הנזק וטיבו יפנו הצדדים לאיש מקצוע מוסכם שימש כבורר והוא זה שיקבע את טיב הנזק (בלאי סביר או רשלנות). כפועל יוצא מהחלטתו יושת תשלום שכרו ותשלום עלות התיקון.
7. מודגש כי חומרי ניקוי בהם ישתמש הקבלן יהיו רק כאלו שיאושרו ע"י היבואן/יצרן וההסתדרות וכי חומרי ניקוי למדיחי הכלים ולתנורים יהיו רק של החברה של המדיחים והתנורים.
8. קבלן ההסעדה מתחייב להשיב את הציוד בתום תקופת ההתקשרות, כשהוא תקין ומוכן לשימוש למעט בלאי סביר.
9. הכנסת ציוד נוסף ע"י קבלן ההסעדה:
- א. ציוד חשמלי שסופק ע"י הקבלן יוכנס להסתדרות בליווי טופס בדיקה של בודק חשמל מוסמך. הדו"ח יהיה חתום ע"י הבודק בהתאם לתקנים ישראלים קיימים לנושא דרישות בטיחות מכשירי חשמל, דרישות כלליות, כפי שקיימים היום וכפי שיקבעו במהלך תקופת ההתקשרות.
- ב. למען הסר ספק, כל ציוד ו/או אמצעים לביצוע השירותים אשר יוכנסו ע"י הקבלן למשרדי ההסתדרות חייבים בקבלת אישור מראש לגבי דגם, תכונות, תאריך הייצור ותקינות מנציג ההסתדרות.
- ג. כל ציוד אשר יוכנס להסתדרות ילווה בהוראות הפעלה והוראות בטיחות בהפעלה אשר יאושרו ע"י נציג ההסעדה ו/או נציג יח' הבטיחות בהסתדרות.
- ד. ציוד חשמלי יהיה מלווה בדו"ח בדיקה של בודק חשמל מוסמך, אשר יפרט את תוצאות הבדיקה של כל סעיף וסעיף ובכלל זה כמפורט להלן.
- 1) הציוד ייבדק בדיקה במתח 1000 וולט לבידוד מקסימלי שואף לאין סוף.
- 2) כושר הבידוד של המערכת החשמלית לכל ציוד יהיה 5 מגה Ω לפחות (בזמן פעולה של הציוד), כאשר נמדד ע"י מגר למתח 1000 וולט.
- 3) המערכת החשמלית של הציוד תהיה אטומה בפני התזת מים ואבק בדרגת אטימות IP 65 לפחות.
- 4) מערכת חשמלית של המטגנות תהיה אטומה לחלוטין בפני אדי שמן.

- ה. ציוד מכל סוג חייב שיהיה בו מפסק ראשי לניתוק / חיבור לרשת החשמל.
- ו. לציוד עם גופי חימום יהיו תרמוסטטים בעלי תו תקן ישראלי.
- ז. הציוד יסופק עם סוקל (גלגלים או רגליים) בגובה 10 ס"מ לפחות כדי לאפשר חלחול מים.
- ח. כל מתג בציוד יהיה משולט בעברית בשלט "סנדביץ" PVC " חרוט עם תיאור המתג.
- ט. בגב כל ציוד מתכתי ירותך בחלק התחתון בורג " 5/16 לחיבור הארקה חיצונית.
- י. הציוד יסופק עם תיעוד טכני מלא כולל תרשים (סכמות ותוכניות) תכונות תיאור מלא כולל ספציפיקציות של המרכיבים בציוד אשר יימסר לנציג מטעם ההסתדרות. ציוד עם כבל ותקע חייב הגנה לכבל על ידי צינור שרשורי גמיש באטימות מלאה מגוף הציוד ועד לשקע.

הגדרת אמת שירות לתחזוקת הציוד של ההסתדרות

- הציוד יתוחזק ע"י קבלן ההסעדה לכל תקופת ההתקשרות.
- קבלן ההסעדה יעבוד רק עם טכנאים וחברות שירות מוסמכות שמכירות את הציוד ועובדות עם חלפים המתאימים לציוד של ההסתדרות.
- כל התיקנים יקבלו מראש את אישור מפקח ההסתדרות לפעולה הנעשית מראש.
- במידה יבקש מפקח ההסתדרות חוות דעת נוספת יביא קבלן ההסעדה איש מקצוע נוסף לבחינת התקלה והתיקון.
1. אחריות הקבלן לתחזוקה שוטפת ותיקונים מעת לעת הינה לכל תקופת ההתקשרות, מחודש לאחר קבלת הציוד, קבלת הציוד תוגדר מרגע חתימת המזמינה על קבלת הציוד.
 2. האחריות כוללת טיפול בכל התקלות, כוללת אספקת חלקי חילוף ע"פ הצורך, כולל חומרים מתכלים (גומיות, גלגלים, חלקי פלסטיק, זכוכית וכד').
 3. כל תיקון ציוד יהיה עם אחריות ל 3 חודשים לפחות.
 4. טבלת זמני תגובה תוגדר על פי טבלת הציוד המצורפת מטה.
 5. אי עמידה בזמנים שהוגדרו תגרור קנסות על פי המפורט להלן:
 - א. בציוד אשר מוגדר **דחוף** כל איחור יגרור קנס של 500 ש"ח לשעה.
 - ב. ציוד שמוגדר **חשוב** כל איחור יגרור קנס של 250 ₪ לשעה.

- ג. ציוד שמוגדר **רגיל** כל איחור יגרור קנס של 150 ₪ לשעה.
6. עמידה באמנת השירות מוגדרת כפיתרון התקלה הציוד או מתן מענה חלופי המאושר על ידי המזמינה.
7. הקבלן מתחייב לבצע באמצעות החברה עימה יתקשר, 2 הדרכות על הציוד במהלך השנה הראשונה ו 1 בשנה השנייה ההדרכה תבצע מעשית בשטח ופרונטלית ע"י טכנאי מומחה לציוד.
8. קבלן ההסעדה יבצע תחזוקה בסיסית בעצמו ויחזיק לצורך כך חלפים בסיסיים בלבד. מעבר לכך, יבצע תחזוקה באמצעות קבלני חוץ מתאימים (מאושרים על ידי ההסתדרות).
9. הקבלן מחויב לבצע טיפולי אחזקה מונעת לכלל הציודים, הטיפול המונע יהיה על פי הוראות יצרן, או על חוקים ותקנות או על בסיס ביקורת תלת חודשית. התדירות תהיה על החלופה הקצרה מביניהם.
10. במסגרת מסירת הציוד, הקבלן יכין הוראות אחזקה מונעת לצוות המטבח לטיפולים אשר יבוצעו על ידי עובדיו.
11. במידה והקבלן איננו מסוגל לתקן את התקלה בזמן המוגדר, הקבלן יספק על חשבונו מכשיר חלופי, עלות האספקה והתקנה הינה על חשבון הקבלן.
12. בכל מקרה יחזיק הקבלן שפינדשים או פלטות שבת למקרה של תקלה באחד ממתקני החימום ומשטחי נירוסטה שניתן להקפיאם למקרה של תקלה באחד ממתקני הקירור.
13. זמני התגובה הינם 24/5 בימים א-ה ובימים של ערב שבת וחג עד שעה לפני כניסת השבת.
14. הקבלן יבצע בדיקה ע"י בודק מוסמך מטעם משרד העבודה לכל פרטי הציוד המחייבים בדיקה זו. הקבלן ימציא אישור ויגיש אישור זה כחלק מספר המתקן, עלות הבדיקה תהיה על חשבון הקבלן.
15. חלוקת זמנים לפי זמני תגובה:

א. **זחוף** – עד 24 שעות מרגע ההודעה/קריאה

- 1) תנורים.
- 2) חדרי קירור והקפאה.
- 3) מתקני חימום.
- 4) מתקני קירור.
- 5) מדיח כלים.

ב. **חשוב** – עד 36 שעות מרגע ההודעה/קריאה

- 1) פלנציה וגריל.
- 2) ארונות חימום.
- 3) מקררים ומקפיאים.
- 4) מטגנות (צ'יפסרים).
- 5) מיקסרים, מגיימיקס ומכשיר לחיתוך ירקות.
- 6) מתקני שתיה.

7) מקרר משב (בלסט צילר).

ג. רגיל – עד 48 שעות מרגע ההודעה/קריאה

- 1) אינדוקציות.
- 2) מכשיר שווארמה.
- 3) מטחנות בשר.
- 4) מכשיר שווארמה.
- 5) ציוד חשמלי נוסף.

כ"א קבלן ההסעדה

קבלן ההסעדה ישא באחריות מלאה לבריאותם, בטיחותם וביטחונם של עובדי ההסתדרות, אורחיה וכל הפוקדים את מערך ההסעדה בכל הקשור ישירות לשירותים אותם הם מספקים, וכן גם ינקטו בכל הצעדים הנדרשים לאבטחת עובדי ההסתדרות אורחיהם הנהנים משירותיהם וסועדי מערך ההסעדה לרבות העסקת עובדים מהימנים, פיקוח על ספקיו, ביקורות והתייעצות עם הרשויות השונות בכל הנדרש למילוי מחויבות זו.

במידה ויתבקש, יגיש קבלן ההסעדה דו"ח לנציג מטעם ההסתדרות המפרט את שמות העובדים בפועל במערך ההסעדה וכן את שמות העובדים החסרים או כאלו שעזבו.

1. כל עובדי הקבלן, אשר יועסקו על ידו, יהיו בעלי תעודת זהות ישראלית ומעל גיל 18.
2. כל העובדים הנ"ל יעברו בדיקות רפואיות תקופתיות (כל 12 חודשים) אצל רופא תעסוקתי או אצל רופא משפחה מוכר ויהיו מצוידים בכל עת באישור רפואי לעבודה במזון, תוקף האישור יחודש לפחות אחת לשנה ובכניסת עובד חדש לעבודה.

א. עובדים חדשים יורשו להקלט בעבודה רק לאחר שהציגו למנהל מערך ההסעדה

מטעם הקבלן ולנציג ההסתדרות אישור מרופא המשפחה או רופא תעסוקתי כי

הם רשאים לעסוק במזון ולאחר בדיקה ביטחונית.

3. להסתדרות זכות סירוב להעסקת מי מעובדי הקבלן בכל עת ולכל תקופת ההתקשרות

ובכפוף לחוק האכיפה.

4. ככלל על הקבלן לדאוג למספר עובדים הרצוי בכדי למלא את כל הדרישות להפעלה נכונה, בטוחה ואיכותית של חדר האוכל אך לא פחות מהתקן שנקבע ע"י ההסתדרות.
5. לא יתקיימו יחסי עובד מעביד בין עובדי קבלן ההסעדה לבין ההסתדרות בשום צורה שהיא.
6. מנהל מערך ההסעדה מטעם קבלן ההסעדה יהיה נוכח במסעדה בכל יום בשעות הארוחה וינהל את הסרוויס.

תקני כ"א נדרשים להפעלת מערך ההסעדה:

1. הקבלן ידאג לכמות מספקת של כ"א איכותי ומקצועי בכל עת.
2. כמות כח האדם במערך ההסעדה לא תפחת בכל מקרה מתקן המינימום שנקבע וכפי שיתואר בהמשך ו/או תוספת עובד לכל 40 סועדים במקרה של גדילה בכמות הסועדים או הפחתה על פי מפתח המשרות שנקבע בתקן הבסיס (טבחים/כלליים וכדומה).
3. תפקידי מפתח של מנהל מערך ההסעדה והשף יעברו שיחת היכרות ויאושרו ע"י נציג ההסתדרות.

הדרכות עובדים:

הקבלן מתחייב להעביר לכל עובדיו בהסתדרות את ההדרכות הבאות, בתדירות המצויינת (במידה והחוק דורש תדירות גבוהה יותר ימלא קבלן ההסעדה אחר דרישות החוק):

1. הדרכת בטיחות מזון

- א. הדרכה מרוכזת לפחות כל 6 חודשים ובכניסת עובד חדש לעבודה.
- ב. את ההדרכה המרוכזת יעביר מהנדס/טכנולוג מזון או רופא וטרינר.
- ג. את ההדרכה לעובד חדש שנקלט יעביר מנהל מנהל מערך ההסעדה שיוכשר כנאמן בטיחות מזון.
- ד. מנהל מערך ההסעדה או עובד אחר מוגדר יוסמך להיות נאמן בטיחות מזון ויהיה עם קורס ותעודה מטעם משרד הבריאות.

2. הדרכת בטיחות בעבודה

הדרכה מרוכזת לפחות כל 6 חודשים ובכניסת עובד חדש לעבודה בנושאים הבאים:

- א. כללי בטיחות לעובדים.
- ב. כללי גהות במטבח.
- ג. מצבי חירום: שריפה/פגיעה גופנית /החלקה /פציעה
- ד. שימוש באמצעי מיגון.

- ה. סיכונים במטבח.
- ו. שימוש בסולמות.
- ז. שימוש בציוד כיבוי אש.
- ח. עזרה ראשונה.
- ט. שימוש בחומרי ניקוי.

דגש- את ההדרכה לעובד חדש שנקלט יעביר מנהל מנהל מערך ההסעדה שיוכשר כנאמן בטיחות בעבודה.

3. הדרכה קולינארית ושירות

- א. הדרכה מרוכזת לטבחים ולמגישים לפחות כל 6 חודשים.
- ב. ההדרכה תועבר ע"י שף מקצועי מומחה ומרצה מומחה לתחום השירות.
- ג. כל ההדרכות יועברו לנציגי ההסתדרות ויכללו את שם מעביר ההדרכה, נושאי ההדרכה, שמות המשתתפים וחתימתם.

4. ארוחות עובדים:

- עובדי הקבלן יהיו זכאים להפסקה אחת ביום לפחות, הכוללת ארוחות צהריים מטעם הקבלן.
- א. ארוחת צהריים (חצי שעה) – חלק מהצוות לפני פתיחת הארוחה וחלק בסיומה.
 - 1) ארוחת הצהריים תהיה חופשית מכלל המגוון שמוגש לסועדים, ללא הגבלה.
 - ב. עמדת שתייה חמה שתבנה ע"י קבלן ההסעדה – כל היום, ללא הגבלה וללא חיוב:
 - 1) קפה שחור.
 - 2) תה בתפזורת 1 גרם.
 - 3) סוכר לבן וחום, סוכרלייט – הכל באישי.
 - 4) כוסות נייר OZ6, כפיות חד"פ, כוסות חד"פ 180 מ"ל.
 - 5) מתקן תמי 4 - החלפות סננים ונורות UV ע"פ הוראות יצרן.

5. טיפול בתלונות:

- א. כחלק מתפקידו מנהל מערך ההסעדה יהיה אחראי על הקשר הישיר עם נציגי האחראי על ההסעדה מטעם ההסתדרות.
- ב. תלונות ובקשות מיוחדות של ההסתדרות או עובדיה יועברו באמצעות נציג למנהל מערך ההסעדה.

- ג. על מנהל המערך החובה להשיב לתלונות עובד באותו יום שנתקבלה אצלו התלונה באם התקבלה עד בשעה 16:00 או עד השעה 10:00 למחרת באם התקבלה התלונה לאחר השעה 16:00.
- ד. במידה וידרש פרק זמן ארוך יותר לצורך ביצוע בירור יפנה מנהל המערך לנציג מטעם ההסתדרות לקבלת אישור.
- ה. תלונות יבדקו ע"י מנהל המערך אישית, ותשובה בכתב על התלונה תועבר לנציג ההסתדרות הנמצא בקשר עם מנהל מערך ההסעדה. התלונה תישמר ע"י הקבלן בקובץ מיוחד לצורך תיעוד.

תיאור המשרות להלן מופיע בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד, ואין בכך כל משמעות להעדפה או הוראה שמעבירה ההסתדרות לקבלן ההסעדה באשר למינו של המועסק, ובכל מקרה תיאורי המשרות מתייחסות לנשים וגברים כאחד.

מערך ההסעדה ההסתדרות			
מחלקה	תיאור התפקיד	מס' עובדים	הערות
הנהלה	מנהל מערך ההסעדה	1	בעל ניסיון של לפחות 3 שנים בשירותי הסעדה בתור מנהל מערך הסעדה בשרי שהסעיד לפחות 500 איש ביום לארוחת צהריים במטבח מבשל במקום. מנהל ההסעדה יהיה עם השכלה הקשורה למזון ותודעת שירות גבוהה.
	שף	1	סוג 3 ומעלה בטבחות או סוג אחר באישור ועם ניסיון ועבודה במקומות איכותיים, ניסיון של 3 שנים לפחות בתור שף במטחי מלונות או מערכי הסעדה מוסדיים של מעל ל 500 מנות ביום לצהריים. יהיה אחראי תפעולית גם על השרי וגם על החלבי כולל בניית תפריטים, הדרכות וניהול הארוחה מבחינה קולינארית
כשרות	משגיח כשרות	1	יהיה אחראי על כל נושא הכשרות במערך ההסעדה הבשרי והחלבי – היקף משרתו יקבע על ידי הרבנות המקומית שמנפיקה את תעודת הכשרות

1 מהם יהיה קצב, שניהם יהיו לפחות סוג 1 בטבחות מטעם משרד התמ"ת או אחר באישור בשעת הצהריים יהיו בעמדות החלוקה ופינות השף	2	טבח סוג 1	מטבח
יעבדו במטבח, במחסן ובחדר האוכל. בזמן הארוחה יעבדו כמגישים/ מילוי/ כל דבר שידרש להפעלת הסרוויס.	2	עוזר טבח	
טבח או עוזר טבח שיהיה אחראי על הכנת המנות לבית הקפה ועל הכיבודים.	1	כיבודים וחלבי	
יהיו אחראים לסדר את העמדות במהלך הארוחה ומילוי. ניקיון לפני, במהלך ואחרי הארוחה. במהלך הארוחה יעסקו בהגשה ומילוי פסים. אחד מעובדי הניקיון יגיע בשעה 10:00 וישאר לסגירה וניקיון מלא של חד"א. בזמן הסרוויס עובד 1 לפחות ינקה לאורך כל הסרוויס את השולחנות של הסועדים וחד"א	4	עובדים כללים, מגישים וניקיון	הדחת כלים, ניקיון וחדר אוכל
בעל ניסיון של לפחות שנה בהכנת קפה ברשתות של בתי קפה או מסעדות חלביות.	1	בריסטה	עגלת קפה
במידה ולא יפתח בית הקפה בדשא תתוגבר העמדה בעובד נוסף	13	סה"כ כוח אדם במשרה מלאה	

כ"א בבית הקפה שבדשא

1. בנוסף לתקן כ"א שנקבע במפרט להפעלת מערך ההסעדה של ההסתדרות (שמצוי בתוך ההסתדרות) יוסיף קבלן ההסעדה עובדים על חשבונו עבור הפעלת בית הקפה שיוקם בדשא.
2. מובהר בזאת כי תקן כ"א שיפעיל את בית הקפה לא ירד משני (2) עובדים בכל עת.

דרישות שכר לעובדי הקבלן במערך ההסעדה

ההסתדרות רואה חשיבות עליונה בגיוס עובדים איכותיים ע"י קבלן ההסעדה, לצורך הפעלה איכותית של מערך ההסעדה וכן לעובדים שיועסקו לאורך שנים, בצורה מכובדת, יציבה ועם שכר מתגמל.

העבודה במערך המזון קשה ומאתגרת ובנוסף לאיכות נדרש גם צוות שאוהב את המקצוע ומוכשר בתחומו, לכן המזמינה מעוניינת כי הקבלן ישלם שכר מתגמל הגבוה מהמקובל בשוק ההסעדה בכדי למצוא את העובדים הטובים שקיימים ולקבל איכות ויציבות לאורך שנים!

מובהר שוב כי לא ייתקיימו יחסי עובד מעביד בין ההסתדרות לעובדי הקבלן בשום צורה!

דרישות שכר מינימליות (ניתן כמובן לשלם שכר גבוה יותר!):

מחלקה	תיאור התפקיד	שכר ברוטו מינימלי שנדרש לשלם
הנהלה	מנהל מערך ההסעדה	13,000 ₪ לחודש
	שף ראשי	12,000 ₪ לחודש
כשרות	משגיח כשרות	ע"פ הגדרת הרבנות הראשית
מטבח	טבחים סוג 1	לפחות 50% מעל שכר המינימום

כלים וניקיון	שוטפי כלים - מדיח + עובדי ניקיון	לפחות 20% מעל שכר המינימום
עגלת קפה	בריסטה	לפחות 30% מעל שכר המינימום
עובדי הסעדה כלליים, מגישים, עוזרי טבח	כל התפקידים השונים שיש בטבלה המלאה	לפחות 20% מעל שכר המינימום

- א. כול העובדים יקבלו שכר כפי המפורט לעיל וכן קרן השתלמות בגובה של לפחות 5% מעביד (2.5% עובד)
- ב. על קבלן ההסעדה לשלם לעובדיו את כל המתחייב על פי חוקי העבודה, ההסכמים הקיבוציים, הסדרים קיבוציים, לרבות על פי התוספת השלישית לחוק להגברת האכיפה של דיני עבודה, בתשע"ב 2011 (להלן: החוק) וכל דין אחר החל.
6. על פי החוק על הקבלן לחתום על כתב התחייבות המצורף כנספח יא' להסכם זה. בכלל זאת יהיה על הקבלן לפרט את רכיבי שכרם של העובדים במסגרת התקשרות זו, עלות שכר מינימאלי, עלויות נוספות של הפעילות כולל רכב.
7. מובהר כי בהתאם לחוק תעסיק המזמינה בודק שכר מוסמך כהגדרתו בחוק אשר יערוך בדיקות תקופתיות של שכר עובדי החברה העובדים בהסתדרות לבחינת התאמת תנאי העבודה בהם מחוייבת החברה, כמו כן, תקבע המזמינה, בהתאם להוראות החוק, דרך יעילה לקבלת תלונות של עובדי הקבלן ולבירורן.

הופעה ולבוש עובדי הקבלן

- על הקבלן לצייד את העובדים במדים נקיים, נעלי עבודה תיקניות ובכובעים במסגרת עבודתם. להלן כללי הלבוש שעל עובדי קבלן ההסעדה ללבוש בשעות העבודה, עפ"י תפקידם:
- יש להקפיד על הופעה נאה ומסודרת, שיער אסוף וגילוח.
 - בעבודה במטבח יהיו כל העובדים עם כובע רשת עם שיער אסוף בתוכו.
 - עובדים בעלי זקן יהיו עם כיסוי זקן בעבודה במטבח עם מזון.
 - יש להקפיד כי גם אורחים וספקים הנכנסים למטבח יהיו עם כובע רשת.
 - א. הכובע וכיסוי הזקן יחולק ע"י הקבלן ומתקנים מיוחדים יונחו בכל הכניסות למטבח.
 - בעלי שיער ארוך שעובדים במזון, יאספו אותו לתוך כובע רשת סגור.
 - קבלן ההסעדה יעבוד עם 4 סוגי סטים בצבעים שונים עבור המחלקות השונות.
 - כל עובד יקבל סטים ע"פ הפירוט הבא
 - א. קיץ – 5 חולצות + 3 מכנסיים + 3 כובעים.
 - ב. חורף – 4 חולצות ארוכות + 3 מכנסיים + 2 כובעים.
 - קבלן ההסעדה ידאג לכבס את המדים של כלל עובדיו.

- א. פעם בשבוע, בימי חמישי יחלק הקבלן לכול עובד את סט המדים שלו לשבוע הבא.
11. קבלן ההסעדה ישמור מלאי במחסניו וידאג להחלפה תוך שבוע למדים שיש בהם בלאי.
12. מגישים ועובדי חדרי אוכל כלליים – מכנס שחור, חולצת פולו עם לוגו החברה או חולצה מכופתרת בצבע אחיד, כובע קסקט עם לוגו החברה, תג שם מודפס, סינר ונעלי עבודה סגורות ונגד החלקה.
13. מנהל חד"א – מכנס שחור, חולצה מכופתרת בתוך המכנס (בבוקר ניתן לעבוד עם פולו), נעלי עבודה
14. טבחים ועוזרי טבחים - חולצת טבחים לבנה, מכנסי טבחים (שחור/פפיטה/פסים), כובע קסקט, סינר ונעלי עבודה סגורות נגד החלקה.
15. עובדי מטבח אחרים - חלוק בצבע אחיד או חולצה ומכנסיים בצבע אחיד נקיים ומסודרים, כובע קסקט/רשת, נעלי עבודה סגורות ונגד החלקה.
16. כל העובדים חייבים לנעול נעליים בטיחות סגורות עם כיפת מגן ונגד החלקה.
- א. אין לנעול כפכפים או נעלי קרוקס או כל נעל פתוחה אחרת.
17. על העובדים ללבוש בגדי עבודה הדוקים לגוף עם שרוולים מכופתרים.
18. כל העובדים חייבים לחבוש כיסוי ראש (כובע מגישה, כובע טבח/ית), עובדים בעלי שער ארוך יאספו את שערם.
19. אין לענווד תכשיטים למעט טבעת נישואין.
20. ההופעה הכללית של כל העובדים חייבת להיות נקייה, נאה ומסודרת.
21. חובה על צוות עובדי הקבלן להחליף את חולצתם לפני תחילת הארוחה ולהגיש עם חולצה נקיה ומגוהצת עימה לא עבדו עד תחילת הארוחה.
22. אין להגיש ולעבוד מול הסועדים בחד"א עם מדים מלוכלכים ועם סינר ניילון.
23. היגיינה אישית - באחריות מנהל המתקן לוודא בכל יום את הדברים הבאים:
- א. גזיזת ציפורניים וניקיון, ללא לק/בניית צפרניים
- ב. גילוח.
- ג. פצעים פתוחים (עובד עם פצע פתוח לא יועסק בעבודה).
- 1) עובדים עם פצעים פשוטים ישימו עליהם פלסטר בצבע כחול ומעל כפפה בצבע כחול, למניעת מקרה של נפילת פלסטר למזון ללא שימת לב.
- 2) הופעה נקיה ומסודרת של כל העובדים.
- ד. במידה ויש מגע ביד עם המנה העיקרית (לדוגמא בפינת שף) יעבוד הטבח/ המגיש עם כפפות חד"פ וידאג להחליפה מעת לעת או לאחר שנגע במשטח מזוהם.
- 1) בנוסף תוכל המזמינה לבקש כי עובדי ההגשה יהיו עם כפפות במהלך הארוחה ויקפידו להחליף כול 15 דקות או לאחר מגע עם משטח מלוכלך או חומ"ג גולמי וכו'.

כשרות

1. קבלן ההסעדה ינהל את מערך ההסעדה, המטבחים, המחסנים וחדר האוכל על טוהרת הכשרות, ובהשגחת הרבנות המקומית, על חשבונו כשבידיו אישור בר-תוקף על "כשרות" (תעודת כשרות תיתלה בחדר האוכל).
 - א. תעודת כשרות בשרית – במסעדה הבשרית.
 - ב. תעודת כשרות חלבית – בבית הקפה ובעגלת הקפה.
2. הקבלן יעסיק על חשבונו משגיח כשרות במשרה מלאה או חלקית (על פי החלטת הרבנות).
3. הכשרות הנדרשת במסעדה הבשרית הינה כשרות רגילה.
4. הקבלן ידאג להוציא תעודת כשרות מיום הפעלת מערך ההסעדה. כמו כן, הקבלן ידאג להציג תעודה זו (אשר תעמוד בתוקפה), בכניסה לחדר האוכל.
5. הקבלן מתחייב שכל המוצרים וחומרי הגלם שירכוש יהיו רק בהכשר רבנות מוסמכת המאושרת ע"י הרבנות מקומית / ישראל ולמוצר יש תו כשרות המעיד על כשרותו ועל הרבנות נותנת הכשרות.

6. הקבלן מתחייב לרכוש את כל מוצרי הבשר והעוף כשהם מוכשרים, לא תתבצע הכשרת בשר ועוף במטבח.
7. הקבלן מתחייב לרכוש עופות וחלקי עופות, משחיטה המאושרת ע"י הרבנות ומוכשרים.
8. הקבלן מתחייב לרכוש דגים ומוצרי דגים רק ממקורות המאושרים ע"י הרבנות ויש להם תעודת הכשר.
9. הכשרת כבד, במידה ותאושר - תהליך הצריבה על האש יתבצע ע"י משגיח הכשרות.
10. כבד שיבושל ויוגש כמנה מבושלת בחדרי האוכל, יש לבצע שטיפה לאחר הצריבה, כדי להתאימו לכל ההלכות הנוגעות ולאפשר לכל קהל הסועדים לאכול ממנו. השטיפה תתבצע לפי הנחיות ובהשגחת משגיח הכשרות.
11. הקבלן יהיה חייב להשתמש בירקות עליים, חסות ובעשבי תבלין טריים ללא חשש חרקים ("גוש קטיף").
12. כרוב לבן, ירוק ואדום יוכשרו במטבח של הקבלן ע"י משגיח הכשרות או יקנו חתוך מכשרות מהודרת במידה והרבנות תדרוש זאת.
13. בכל תקופת ההתקשרות תהיה תעודת כשרות תקפה בידי הספק ובכל סיום תוקף חובה עליו לחדש את התעודות.
14. הקבלן יעבוד רק עם ספקים וחומרי גלם כשרים וידאג להמצאות בכל עת של תעודות כשרות של הרבנות הראשית לישראל מטעם הספק.

מדיניות איכות ובטיחות מזון

ההסתדרות רואה בניהול מקצועי של איכות ובטיחות מערך ההסעדה תנאי הכרחי לקיום מערך הסעדה גדול ומודרני וכמענה מתאים לדרישות הסועדים. על קבלן ההסעדה להראות במשך כל זמן קיום החוזה כי הם מפעילים מערכת ניהול איכות ובטיחות מזון מתאימה. בפרק זה מפורטות הדרישות המינמליות להפעלת מערכת ניהול איכות ובטיחות מזון. הקבלן ישמעו להוראות משרד הבריאות והרשויות השונות בכל עת ויפעל ע"פ דרישתם.

במידה ויכנסו מהרשויות ומשרדי הממשלה השונים הוראות ו/או תקנות ו/או חוקים חדשים ו/או אחר הקשורים להסעדה/קייטרינג/מטבחים יצרניים או מבשלים, שינוע ו/או סימון מזון וכל דבר הקשור לתחום השירות של קבלן ההסעדה במהלך תקופת ההתקשרות עם הקבלן ימלא קבלן ההסעדה אחר הוראות/תקנות/חוקים אלו באופן מלא ומיידי ועל אחריותו המלאה כחלק מהשירות שהוא מעניק למזמינה!

נציג מטעם ההסתדרות

1. ההסתדרות תפעיל מפקחים מטעמו, שתפקידם יהיה לוודא 'תאימות חוזית', בין המפורט בהסכם זה על נספחיו לבין ביצועי ספק השרות בפועל, ולוודא קיום תקנות תברואה והנחיות משרד הבריאות.
2. תדירות הביקורות של מפקחים מטעם ההסתדרות יהיו על פי שיקול דעתה ובהתאם לצורך.
3. הקבלן ישתף פעולה עם נציגים מטעם ההסתדרות, מתוך כוונה לפעול כל העת לשיפור השרות ללקוחות.
4. המפקחים יוציאו מעת לעת דוחות ליקויים לאחר מבדקים שיערוך.
5. הקבלן ישיב לדוחות תוך 72 שעת מרגע קבלתם. התשובה תכלול פעולות מתקנות, מענה לליקויים ולו"ז לאחראי לביצוע.

מדיניות איכות:

על הקבלן להגדיר את מדיניות האיכות ובטיחות המזון במערך ההסעדה. הגדרה זו תועבר לאישור נציג ההסתדרות. מדיניות זו תגדיר ותתעד את מדיניות האיכות ובטיחות המזון, תתאים לדרישות חוזה ההסעדה, חוקים צווים ותקנות וכן לאיכות הנתפשת של הסועדים.

תכנית עבודה:

הקבלן יעביר לנציג ההסתדרות תכנית עבודה שנתית בנושא צמצום הסיכונים בטיחות המזון. תכנית עבודה ראשונית תועבר לפני התחלת עבודת הקבלן ותכלול את מערכת בטיחות המזון שבכוונתו לקיים במערך ההסעדה, שמות אנשי הקשר והאחראים ליישום התכנית וכן נסיונם בניהול מערכות בטיחות מזון בהיקפים ניכרים. בכל שנה יעדכן הקבלן את תכנית העבודה ואת יעדיה ויעבירה לנציג ההסתדרות לאישור. על הקבלן להיעזר בכח עזר מקצועי (טכנולוג מזון/תברואן/מהנדס מזון/ווטרינר) לצורך יישום תכנית העבודה בטיחות במזון. עזרה זו תהיה לכל הפחות ביקור פעם בחודש של איש מקצוע מנוסה בתחום בטיחות המזון הכולל דוח והמלצות לשיפור. הקבלן יעביר את הדוחות המקצועיים הנ"ל לנציג ההסתדרות. הקבלן יקיים ישיבות עיתיות, לכל הפחות אחת לחודש יחד עם נציג ההסתדרות, במתכונת של צוות בטיחות מזון. צוות זה יכלול את אנשי המפתח במערך ההסעדה וכן את איש המקצוע בתחום בטיחות המזון. ישיבות הצוות יעסקו בבעיות שוטפות, תלונות סועדים ונקודות לשיפור כפי שעולה מדוחות ומהמלצות לשיפור. לכלל מערך ההסעדה יתמנו, לכל הפחות, בעלי התפקידים הבאים:

1. נאמן בטיחות מזון שעבר הכשרה וקיבל תעודה ממשרד הבריאות.
2. נאמן בטיחות בעבודה שעבר הדרכה וקיבל תעודה מטעם המשרד לבריאות וגהות
 - א. נאמני בטיחות המזון ובטיחות בעבודה, יקבלו הכשרה והדרכה בתחומי בטיחות המזון והעבודה ויוגדרו להם סמכויות ותפקידים במסגרת תכנית העבודה השנתית.
 - ב. נאמני הבטיחות יכלו להיות עובד מתוך מצבת העובדים בעלי התפקידים האחרים שיבצעו מטלה זו בנוסף למטלותיו השוטפות.

ג. הקבלן ישתף פעולה עם נציג ההסתדרות ועם יועצים שתעסיק ההסתדרות בתחום האיכות, התזונה ובטיחות המזון. על הקבלן לפעול לפי הנחיות רשויות החוק, נציג ההסתדרות ויועציה בתחום בטיחות המזון.

תכנית סניטציה (SSOP)

הקבלן יכין (ויגיש לאישור נציג ההסתדרות במידה וייתבקש, תכנית סניטציה למתקני ההסעדה כחלק מתכנית לצמצום סיכונים במזון. דרישות המינימום של התכנית:

1. תכנית נקיון של מתקני ההסעדה הכוללת תדירות הניקיון, שיטות וחומרי ניקוי המאושרים ע"י משרד הבריאות והמשרד לאיכות הסביבה וחיטוי.

א. חומרי הניקוי יהיו עם נתרן מאוד נמוך.

2. התכנית תתייחס ל:

א. הפעלת מדיחים ובקרת טמפר' בהם, כולל תיעוד (לפחות פעמיים ביום).

ב. ניקוי משטחים וחיטויים.

ג. ניקוי מכונות עיבוד מזון וחיטויין.

ד. ניקוי וחיטוי של מיכלי מזון.

ה. ניקוי חדרי קירור, קצביה, עיבוד ירקות וחיטויים.

ו. תיעוד פעולות הניקוי ופעולות מתקנות.

ז. ניקוי תנורים וכלי בישול.

ח. במערך ההסעדה ישמשו לפחות המחטאים הבאים:

ט. חומר חיטוי לירקות ופירות כגון היפו כלוריד או חומצה פראצטית בריכוז וזמני חשיפה לפי הנחיות משרד הבריאות.

י. חומר חיטוי אלקאלי לחיטוי משטחים עמידים והקצפה, טבילת קרשי חיתוך, ניקוי של משקעים וכד'.

יא. חומר חיטוי מסוג אמוניום רבעוני לחיטוי מכונות עיבוד מזון, סכינים ומשטחים רגישים.

יב. על תכנית הסניטציה להגדיר שימושים, ריכוזים ואפליקציות לכל אחד מחומרים אלה.

3. בעמדות שטיפת הידיים ימלא הקבלן סבון אנטי בקטריאלי בעמדות שטיפת הידיים המשמשות עובדי מזון יהיה גם ג'ל אלכוהולי לחיטוי אחרי שטיפת הידיים.

4. חל איסור על שימוש בסחבות בד לניקוי. יש להשתמש בנייר חד-פעמי בלבד.

5. הקבלן יעבוד עם חומר חיטוי בהתזה למשטחי עבודה ומכשירים (כגון: מטחנות, משטחי עבודה, קרשי חיתוך, חיתוך ירקות, סכינים וכיו) לפני תחילת העבודה ובסיומה.

6. תכנית לצמצום סיכונים הנובעים מבריאות עובדי מזון. התכנית תכלול הגדרה ברורה של מצבים בהם עובדים לא יעבדו במזון, הדרכה ופיקוח מתאים, חומרי חבישה וכד'.

7. תכנית לבדיקה יומית של מצב סניטציה של חדרי הלבשה ושירותים, תקינות מתקני שטיפת ידיים, משטחים, קירות, חלונות, חוסר בגופים זרים וכד'.

8. קביעת כללי התנהגות עובדים כולל שטיפת ידיים, לבוש מתאים, דיווח על מחלות ופיקוח.

9. התכנית תכלול תיעוד של פעולות הסניטציה ותיעוד פעולות מתקנות במידה ונדרשו. מומלץ לרכז את התיעוד על גבי טופס סניטציה יומי ייעודי.

דוח ותקשורת:

- לאור החשיבות הגבוהה שמייחסת ההסתדרות לנושא ניהול איכות ובטיחות המזון קיימת חשיבות גבוהה לשקיפות, דוח ותקשורת מול נציג ההסתדרות.
1. הקבלן כאמור יעביר את מדיניות האיכות, תכנית העבודה לנציג ההסתדרות כולל יעדים מדידים בנושא בטיחות מזון ואיכות נתפשת של המזון.
 2. הקבלן ידווח במידי לנציג ההסתדרות על כל מקרה חריג במערך ההסעדה.
 3. הקבלן ידווח במידי לנציג ההסתדרות על כל חריגה מתקנים בבדיקות מיקרוביאליות ועל הפעולות המתקנות שבוצעו על ידו.
 4. הקבלן ישתף פעולה עם נציג ההסתדרות ועם יועצי ההסתדרות לצורך שיפור איכות בטיחות המזון.

דגש - כל דו"ח ו/או מבדק יעבור בדו"ח ידני מודפס לנציג ההסתדרות.

דרישות מינימום להפעלת מערכת ההסעדה:

1. עמידה בכל דרישות החוק, משרד הבריאות והרשות המקומית!
2. לא ימצאו מצרכי מזון אסורים:
 - א. מצרכים שאינם ראויים לצריכת אדם או אינם מיועדים לו.
 - ב. חלב ומוצריו שאינם עשויים מחלב מפוסטר או מעוקר.
 - ג. בשר או מוצריו שהופקו מבעלי חיים שלא עברו פיקוח וטרינרי ואושרו כראויים למאכל אדם.
 - ד. ביצים מכל סוג ושל כל בעל חיי שהינן סדוקות, שבורות או שפוכות ושאינן מפוסטרות.
 - ה. מצרכים מזוהמים בחיידקים פתוגניים.
 - ו. מצרכים הנגועים במזיקים, הפרשותיהם או חלקיהם.
 - ז. מוצרים שפג תוקפם.
 - ח. מוצרים שאינם בעלי ריח או מראה או טעם אופייניים למוצר.
3. הוראות עבודה ספציפיות לחיטוי משטחים רגישים ומכונות כגון קצביה, מכונות חיתוך ירקות ומטחנות. יש לדאוג לטבילת סכינים וחלקי מכונות שאינם בשימוש באמוניום רבעוני בריכוז מתאים.
4. יש להשתמש במתז עם חומר לחיטוי משטחי עבודה, סכינים ומכשירי לאחר כל עבודה, בתחילת ובסוף היום.
5. העבודה עם אמבטיות 130 ליטר (במידה ותעשה) תהיה רק עם ניילון פנימי בתוכן כאשר יש מזון בפנים – הניילון יוחלף בין כל סוג מזון.
6. לא יוכנסו קרטונים של ירקות למטבח.

- א. הקרטונים יועברו לפלסטיקים שטופים או למיכלים אחרים נקיים, ברמפה.
7. קיום הוראות עבודה ספציפיות להדרכת עובדים, עובדים חדשים, מבקרים ואורחים. מניעת כניסת אנשים בלתי מורשים למטבחים, מניעת עבודת עובדים החשודים כחולים במחלות העשויות להיות מועברות במזון. הדרכות צוות ואורחים יתועדו.
8. הקבלן ישמור כל יום דגימות מזון ל- 72 שעות ממועד הגשתן. הדגימות ישמרו באופן מסודר ומסומן במתקן קירור ויכללו את כל המנות שהוגשו לסועדים, לרבות: מרקים, מנות עיקריות, התוספות, הסלטים המורכבים, הירקות החתוכים והמנות האחרונות שהוגשו בכל מערך ההסעדה.
9. משקל כל דגימה לא יפחת מ-150 גרם או יותר ע"פ דרישת משרד הבריאות.
- א. דגימות המזון שישמרו יסומנו באופן שיכיל את הפרטים הבאים: תאריך ושם המוצר – כל יום יישמר בנפרד.
10. בדיקת ותיעוד טמפי' מזון בבישול ובהכנה, בשחזור מזון מצונן ובהגשת המזון. קביעת גבולות קריטיים לטמפי' וקביעת פעולה מתקנת. בקרת הטמפי' תהיה מתועדת. יש לקבוע נוהל להבטחת קיומו של טרמומטר מכויל בכל נקודת מדידה ואמצעים לחיטוי.
- א. הטמפי' לא ירדו מהני"ל בכל עת:
- 1) בישול מזון חם – לפחות 75 מעלות במרכז המוצר למשך 2 דקות.
 - 2) שחזור מזון (חימום מחדש) – לפחות 80 מעלות במרכז המוצר למשך 2 דקות.
 - 3) הגשת מזון חם – לפחות 65 מעלות במרכז המוצר.
 - 4) הגשת מזון קר – לא יותר מ 5 מעלות.
11. הוראות עבודה לגבי שימוש במקרר משב (בלסט) וצינון המזון:
- א. הקבלן יתעד את כל תהליך הצינון: שם המוצר, כמות, שעת כניסה, טמפי' כניסה שלא תפחת מ 70 מעלות, שעת יציאה וטמפי' יציאה 4 מעלות
 - ב. התיעוד יעשה על גבי העגלה ויומן מעקב.
 - ג. הצינון יעשה רק בתבניות נמוכות עד גובה 6.5 ס"מ
 - ד. זמן הצינון יהיה עד 120 דקות.
 - ה. המזון יישמר עד 72 שעות מקסימום.
- 1) קבלת אישור ליותר מ 72 שעות מותנת באישור ממשד הבריאות וקבלת תוצאות בדיקות מעבדה תקינות.
- ו. המזון יסומן במדבקה עם יום המוצר והקבלן יכין מדבקות בצבעים שונים (אחד שונה לכל יום) ובתאריך.
12. הקבלן יכין הוראות עבודה לחיטוי פירות וירקות, כולל מדידה יומית של ריכוז חומר החיטוי ותיעוד מתאים.

13. ירקות קפואים כגון אפונה ותירס חייבים לעבור בישול וצינון טרם הגשתם.
14. הוראות עבודה לקבלת סחורה, מדידת טמפ' בקבלה ותיעודה, גבולות קריטיים בקבלת הסחורה ופעולה מתקנת. חלה חובת תיעוד של טמפ' סחורה המסופקת בקירור או בהקפאה. סחורה בצינון לא תתקבל בטמפ' של מעל 5 מעלות צלזיוס. סחורה קפואה לא תתקבל בטמפ' של מעל מינוס 12 מעלות צלזיוס.
15. הוראות עבודה למעקב אחרי טמפ' מקררים (שאינם מחוברים לבקרה) ותיעוד מתאים.
16. הפרדה אפקטיבית בין חומרי ניקוי וחיטוי ובין מזון.
17. איסור על מחזור מזון.
18. הוראות בדבר הפשרת בשר בטוחה, גבולות טמפ' וזמנים להפשרה, עיבוד ובישול של בשר/עוף/דג גולמי.
- א. יש להפשיר בע"ד לאחר הפשטה מאריזת היצרן, על גבי רשתות מחוררות עם גסטרונום מתחת לכל רשת, לעטוף את הבשר ולסמן בתאריך את יום ההוצאה מהמקפיא במדבקות לפי צבעים שונים לכל יום וצינון מודפס של יום ההוצאה מהמקפיא.
19. הוראות עבודה בדבר הפרדת מזון גולמי, מזון בתהליך ומזון מוכן לאכילה בכל שלבי העיבוד, כולל הפרדת מיקום.
20. הוראות עבודה בדבר סימון וזיהוי מוצרי מזון. נדרש סימון מוצר מזון במשך כל זמן עיבודו לסוג ולתאריך עיבוד / ייצור.
21. הקבלן ישתמש במקודד לתאריך שיקנה על חשבונו.
22. הוראות עבודה בדבר שימוש נכון בשמן טיגון, סינונו והחלפתו.
- א. יש לסנן את השמן מהציפסרים בכל סוף יום.
- ב. שימוש בשמן יותר ל 8 שעות לכל היותר או פחות במקרה של טיגון חצילים או דומה.
- ג. החלפה מינימלית תתבצע פעמיים בשבוע.
- ג. טמפ' מקסימאלית לטיגון - 190 מעלות.
23. הספק יציג במידה וייתבקש תכנית הערכת ספקים לאישור ההסתדרות. לא יתקבל ספק ללא רשיון עסק ותעודת כשרות ברי תוקף. יצרנים יחוייבו ברשיון יצרן בר-תוקף ואילו יבואנים יחוייבו ברשיון יבוא. הקבלן יחזיק רשימת ספקים מורשים, אשר אושרו על ידי ההסתדרות, בכל עת כולל תיעוד מתאים. מוצרים המסופקים על ידי סיטונאים יחוייבו גם הם בתיעוד כאמור. ספקים עיקריים ורגישים כגון ספקי בשר ודגים – יבצע הקבלן מבדק ספקים או יספק הוכחות לביצוע מבדק שכזה על ידי גוף שלישי. הקבלן יתן עדיפות לספקים בעלי מערכת ניהול איכות ו HACCP.
24. הספק ישתמש בכלים חד פעמיים מתכלים וחומרי עזר בבישול רק לאחר קבלת אישור למגע עם מזון. הקבלן יעביר לנציג ההסתדרות אישור מגע עם מזון פריטים הבאים: חמגשיות, ניילון נצמד, מיכלים לסלט, נייר כסף ומיכלים חד פעמיים נוספים המשמשים לטיפול והגשת מזון.
25. יש לשמור ביצים במקרר נפרד.

פינוי שמנים ורטבים

1. קבלן ההסעדה יאסוף את שאריות הרטבים, שמני בישול וטיגון והשומן מן החי למתקנים יעודיים ויפנה אותם על חשבונו.
2. חל איסור מוחלט לשפוך שמנים ורטבי לבויב וכן שאריות מזון או אשפה מכול סוג!

הדברה

1. באחריות ההסתדרות לבצע הדברה במתקני ההסעדה, כולל טיפול במעופפים ואספקת חרקנים ומדבקות למניעה.
2. ההדברה תבוצע ע"פ צורך ע"י מדביר מוסמך ובתיאום עם הקבלן.
3. הקבלן יפעל למלא אחר דרישות המדביר כהכנה לקראת ההדברה בכל עת שידרש.
4. באחריות עובדי הקבלן להישמע להוראות המדביר ולכסות כל מזון ו/או ציוד שידרש על ידו.
5. חל איסור מוחלט על עובדי הקבלן להדביר עצמאית את חדר האוכל ו/או את המטבח ו/או את המחסנים.
6. עובדי הקבלן ידווחו לנציג ההסתדרות מיד עם גילוי סימנים למכרסמים/ מזיקים/ מקקים.
7. הדברה תבוצע גם בימי שישי, ערבי חג וחופשות. עובד הקבלן ילווה את המדביר בכל מתקני ההסעדה במהלך ביצוע ההדברה ויסייע לו.

בדיקות מיקרוביאליות ותכנית דגימה

כחלק מתכנית העבודה לצמצום הסכונים במזון יגיש הקבלן לאישור נציג ההסתדרות תכנית דגימה מיקרוביאלית שנתית ולאחר אישורה ידאג הקבלן לבצוע התכנית, לדגימות מתאימות על חשבונו והעברת התוצאות לנציג ההסתדרות.

1. בכל רבעון (כל שלושה (3) חודשים) הקבלן יבצע על חשבונו, באמצעות מעבדה, בדיקות מזון מיקרוביולוגיות, לאחד מהמטבחים (בשרי או חלבי לבחירת המזמינה), כלומר סה"כ ארבע (4) בדיקות בשנה. הקבלן ישא בכל הוצאה בגין בדיקות אלה.

א. מבלי לגרוע מן האמור בחוזה ההפעלה, ובזכויות המזמינה ע"פ כל דין, הרי שבכל מקרה שתוצאות הבדיקות לא יעמדו בתקני המעבדה המבצעת, תהיה רשאי, המזמינה לבצע בדיקות חוזרות על חשבון הקבלן.

2. המעבדה: הקבלן יעבוד עם מעבדה מוכרת על ידי משרד הבריאות לבצוע בדיקות מיקרוביולוגיות בתעשיית המזון. המעבדה תהיה מסודרת וערוכה לטיפול בכל סוגי הבדיקות המוזכרות בהמשך. המעבדה תהיה מוסמכת על ידי הרשות הלאומית להסמכת מעבדות.

3. אופן הדגימה: הדגימה תעשה על ידי דוגם מטעם המעבדה. הדוגם יעבוד לפי קריטריונים הנדרשים על ידי משרד הבריאות וישתמש בציוד המתאים לאיסוף והובלת הדגימות.
4. תדירות הדגימות: הבדיקות תתבצענה ע"פ התדירות שנקבעה – למעט מקרים של בדיקות חוזרות כמפורט בהמשך.
5. שעת הדגימה: הדגימה תעשה בתאום מראש ובשעות העבודה וההכנות – לדוגמה: בין השעות 9:00 לשעה 13:00
6. תוצאות חריגות: במקרה של תוצאות חריגות יעדכן הקבלן את נציג המזמינה במידי, יפרט את הפעולות המתקנות שהוא מתכנן לבצע ויבצע בדיקות חוזרות למוצרים הבעייתיים על חשבונו.
7. אופן דיווח התוצאות: על דו"ח התוצאה של כל דגימה יהיה רשום שם המוצר במפורט, מקום ספציפי ממנו נלקחה הדגימה ושעת הדגימה. בבדיקות ידיים יפורטו: שם העובד ובמה עסק ברגע הדגימה. בבדיקת משטחי עבודה יצוינו: מיקום מדויק והתהליך שהתבצע על משטח העבודה בעת הדגימה. התוצאות יצוינו ליד טווח התוצאות המותר או הרצוי לכל פרמטר בבדיקה.
8. תפוצת התוצאות: תוצאות הבדיקה יופצו לרשומים מטה תוך לא יותר מ 7 ימים מיום ביצוע הבדיקות:
 - א. נציג ההסתדרות.
 - ב. הקבלן.
9. אישור מעבדה על ידי המזמינה: המזמינה שומרת לעצמה את הזכות לקבוע או להחליף או לבחור את המעבדה שתבצע את הבדיקות הנ"ל, ובלבד שהמעבדה תעמוד בכל התקנים הדרושים בישראל. היה והמזמינה ויתרה על זכותה זו, רשאית היא לדרוש מהקבלן שימציא לאישורה מסמכים המעידים על הסמכת המעבדה על פי כל הסעיפים המוזכרים בסעיף זה.
10. דרישות המינימום לכל סבב בדיקות (כל רבעון – בשרי או חלבי לבחירת המזמינה):
 - א. שתי (2) דגימות של מזון מוכן של מנה עיקרית/תוספות חמות מפסי ההגשה.
 - ב. שתי (2) דגימות של סלטים טריים מפסי ההגשה - לא סלטים מבושלים/ אפויים/ בחומץ.
 - ג. שתי (2) דגימות של ירק חתוך מבר הירקות.
 - ד. שתי (2) בדיקת של סווב מידיי העובדים.
 - ה. בדיקת סווב אחת (1) מקרש חיתוך או ממשטח עבודה.
 - ו. בדיקת סווב אחת (1) מהאמבטיות/קערות המשמשות להכנת סלטים.
11. מובהר בזאת כי למזמינה עומדת הזכות לפצל את הבדיקות הרשומות לעיל בין שני מערך ההסעדה (חלבי ובשרי) כראות עיניו. זאת כל עוד המזמינה אינה חורגת מכמות הבדיקות הרשומות לעיל.

12. באם תחפוץ המזמינה בבדיקות נוספות, מעבר לאלו הרשומות לעיל ו/או ביצוע בדיקות בפרק זמן קצר יותר, עלות הבדיקות הנוספות יהיו על חשבון המזמינה.

13. תכולת בדיקות המעבדה:

במידה ולסוג המזון הנבדק קיים תקן ישראלי תיבדק הדגימה לפי תקן זה. למזון מוכן שאינו בעל תקן ישראלי יבדקו הפרמטרים הבאים: ספירה כללית, שמרים, עובדים, קוליפורמים, חיידקים פטוגניים: אי-קולי, סלמונלה, ליסטריה, סטאפילוקוקס אאורוס וקלוסטרידיה. בבדיקות סוּב יבדקו ספירה כללית, שמרים, עובשים, קוליפורמים.

שינוע המזון

שינוע המזון למערך ההסעדה של ההסתדרות ובגבולתו יעשה על פי כל דין וחוק! שינוע המזון וחומרי הגלם למטבח, לבית הקפה, למחסן ולחדר האוכל מהקבלן ומהספקים של הקבלן, יתבצע בצורה מאובטחת תוך שימוש ברכבים ייעודים, בעגלות יעודיות וע"ח הקבלן.

הוראות כלליות:

1. הרכבים חייבים להיות עם כל הרישיונות והביטוחים הנדרשים ע"פ חוק בתוקף לרבות אישור להובלת מזון מהרשות המקומית ו/או ממכון התקנים.
2. שינוע של מזון מצוּן יבוצע בקירור בטמפ' של 4 מעלות.
3. שינוע של מזון חם (במידה ויידרש מעת לעת) יתבצע בארונות חימום או בטרמפופוטים בטמפ' שמעל ל 65 מעלות בכל עת.

4. כל המזון יגיע רק מספקים מורשים עם כל הרישיונות הנדרשים על פי כל דין ויהיה עטוף ועם ציון שם המוצר ותאריך.
5. יהיה עם רישיון להובלת מזון וכל אישור או רישיון אחר שידרש ע"פ חוק.
6. כלי הרכב יהיו ניתנים לניקוי בנקל.
7. כלי הרכב יהיו נקיים פנימית וחיצונית בכל עת.
8. חומ"ג לרבות ירקות ופירות ישונעו ברכב נקי, המיועדת להובלת מזון בלבד.
9. קבלן ההסעדה יפריד בין מזון מצונן וחם.
10. חייבת להיות הפרדה מוחלטת בין מזון גולמי למזון מבושל.
11. לא יתבצע שינוע של חומרי ניקוי יחד עם מזון בשום מקרה.
12. הנהג חייב להיות עם רישיון נהיגה בתוקף ומתאים לרכב בו הוא נהג.
13. נהגי רכבי השינוע חייבים להיות עם מדי עבודה תקינים בכל עת.
14. אין לעבוד עם נעליים פתוחות (סנדלים, כפכפים) ועם גופיות או חולצות חתוכות.
15. אין לעשן ברכבי שינוע המזון.

קבלת סחורה מחברות חיצוניות

1. שינוע מזון על ידי חברות חיצוניות לקבלן ההסעדה יתבצע תמיד על פי חוק.
2. קבלת מזון תבוצע בצורה מבוקרת על ידי עובדי הקבלן.
3. הקבלן יציג למקבל מטעמו את מפרטי הקבלה מפורטים לפיהם יתיר כניסת מזון למתחם ההסתדרות.
4. מפרטי הקבלה יכלולו לפחות – התאמת כמויות וסוג לתעודת המשלוח, בקרה על נקיון וטמפי רכב ההובלה, בדיקת תאריך פג תוקף ובדיקה פיזית לשלמות המוצרים.

בטיחות ואיכות הסביבה לקבלן ההסעדה

- בכדי להבטיח את בטיחות העובדים ורכוש המזמינה, במקומות בהם מבצעים עבודות קבלניות, מתחייב הקבלן לקיים את התנאים הבאים:
1. להעסיק בחברתו קצין בטיחות (ניתן באמצעות חברה חיצונית) שיערוך מבדקי בטיחות תקופתיים בשטחי העבודה של הקבלן בהסתדרות.
 2. קצין הבטיחות מטעם הקבלן ידריך את עובדי הקבלן לפחות אחת לשנה וינהל רישום ומעקב של ההדרכות שבוצעו על ידו.
 3. כל עובד חדש הנקלט לעבודה יעבור הדרכה בנושא בטיחות בעבודה לפני כניסתו לעבודה סדירה.
 4. הקבלן ינהל רישום ותעדוד של הדרכות העובדים החדשים.

5. להבטיח תנאי בטיחות וגהות לשמירת שלומם ובריאותם של העובדים, כנדרש בחוקים ובתקנות הנוגעים לבטיחות, גהות ואיכות הסביבה בעבודה ולוודא כי העבודות אותן הוא מבצע ייעשו כמתחייב בחוקים ובתקנות ובהתאם להוראות אשר יובאו לידיעתו או יימסרו לו על-ידי הגוף המזמינה.

6. להעסיק עובדים מקצועיים בעבודות הדורשות זאת מתוקף החוק ובהתאם לאופי העבודה.

7. בעבודה שלביצועה יש צורך ברישום, רישיון או היתר לפי כל דין (כדוגמת עבודה בגובה), חייב הקבלן להעסיק רק מי שרשום או בעל רישיון או היתר כאמור, לפי העניין.

8. לוודא שעובדיו משתמשים בצידוד עבודה וצידוד מגן תקינים, המתאימים לסוג ואופי העבודה המבוצעת ובמידת הצורך, מאושרים ע"י בודק מוסמך.

9. לדווח למזמינה ולקבל היתר, מראש, מהגורמים המוסמכים בהסדרות על כל עבודה הקשורה ו/או כרוכה ברעש מזיק ו/או אש גלויה, כגון: להבה, גץ, ניצוץ חשמלי, קשת חשמלית, ריתוך, השחזת מתכות או שימוש בכל מקור כלשהו בעל אנרגיה מספקת לגרום להתלקחות.

10. לדווח למזמינה, מראש, על כל עבודה שיכולות להיות לה השלכות על הסביבה.

11. במסגרת ביצוע השירותים ע"פ הסכם זה יפעל הקבלן ע"פ הנחיות הבטיחות המצורפות להלן, וע"פ הנחיות נוספות שיועברו ע"י המזמינה והיו רלוונטיות באופן כללי, וינהג בהתאם לדרישות כל דין, רישיון או תקן רלבנטי.

12. בטיחות כללי:

א. כל המעבירים לפתחים הראשיים ולפתחי מילוט יהיו פנויים ממכשול דרך קבע.

ב. פתחי המילוט יהיו ניתנים בכל עת לפתיחה מהירה, מבפנים ומחוץ.

ג. הדרך בהמשך לפתחי המילוט תהיה נקייה ממכשול בטווח של 15 מטר לפחות.

ד. אין להכניס חומרים או חפצים לארונות החשמל.

ה. אין להסיר אמצעי מיגון מכניים ממכונה כל שהיא.

ו. הגישה אל צידוד הכיבוי תהיה פנויה ממכשול כל שהוא.

ז. אין לשנות מיקום, ואין להפעיל צידוד כל שהוא לכיבוי אש אלא לצורך כיבוי דלקה.

ח. אין ליצור הסתרה פיזית של גלאי האש בכיוון כל שהוא.

ט. הקבלן ינהל תיקי עובדים אשר יעידו על כל הדרכות של העובדים

י. על הקבלן לדאוג שבכל משמרת ימצא עובד אשר עבר הדרכת "נאמני בטיחות" של החברה לבטיחות וגהות.

13. כללי בטחון לספקים המגיעים למטבח של המזמינה:

א. על הספק לתאם עם מנהל המטבח מועד הגעתו. עם הגעתו לשער יודיע השומר למנהל המטבח ויוודא הזמנה. על המנהל לפגוש את הספק באזור הפריקה/טעינה.

ב. יתבצע בידוק מלא של כלל הרכבים הנכנסים והיוצאים מהאתר, עבור כל פריט היוצא משטח האתר חייבת להיות תעודת משלוח תקינה שתומה על ידי מנהל המחסן.

- ג. יש להצהיר על כל פריט שמוכנס לשטח ההסתדרות וצריך להוציאו, ואשר עלול להיות מזוהה כפריט של ההסתדרות.
- ד. רכב ספק לא יחנה באזור הפריקה/טעינה יותר מ- 20 דקות, אלא אם כן קיימת לכך סיבה מוצדקת שתואמה מראש.
- ה. על הנהגים וספקי המזון לנהוג באיטיות ובזהירות בהתאם לשילוט שבשטח ולשמור על כל כללי הבטיחות בתחבורה.
- ו. מחסנאי מטעם הקבלן ישמש גם כאחראי על קבלת הסחורה והספקים ותפקידו יהיה:
- 1) להנחות את הנהגים ברכבי הספקים להתנהגות באזור הפריקה/טעינה.
 - 2) חל איסור על ספקי המשנה להיכנס לתוך מקררי המטבח/מחסנים וחדר אוכל.
- ז. תכנית הבטיחות תכלול:
- 1) תכנית לאיתור סיכונים בתחום המטבח
 - 2) תכנית לעידוד התנהגות נכונה של ספקים ועובדים
 - 3) תכנית הדרכה לעובדים
 - 4) הצגת שיפור ביצועים בתחום הבטיחות
 - 5) קביעת מדדים לשמירה על כללי הבטיחות
 - 6) תיעוד אירועים ולימוד מהם.
- ח. על הנהגים וספקי המזון לשמור על כל כללי הבטיחות וההתנהגות בהסתדרות ובהתאם לנהלים.

14. גילוי אש:

- א. באתר מותקנת מערכת גילוי אש שהינה רכוש ההסתדרות, ומקושרת עם מערכת גילוי האש של המבנה.
- ב. חל איסור חמור על המציע או מי מטעמו לבצע כל שינוי במערכת גילוי האש.
- ג. בכל מקרה שיידרש שינוי יוזמן תכנון שינוי במערכת גילוי האש אצל ספק המערכת המותקנת.

<p>יש לנתק כל מכשיר חשמלי מהזרם לפני תחילת העבודה, אלא אם כן מצוין בהוראות הבטיחות אחרת. כל חיבור וניתק מזרם החשמל ייעשה בידיים יבשות בלבד</p>	<p>חשמל:</p>
<p>אין לשפוך מים על מכונות ו/או מכשירים, אלא אם כן מצוין אחרת בהוראות הבטיחות. כל נזק שייגרם לצידוד המטבח כתוצאה משפיכה של מים או מהרטבת כרטיסי ומתגי החשמל במכשירים, יכוסה ע"י הקבלן.</p>	<p>מים:</p>
<p>יש להשתמש בכל אמצעי הבטיחות המצוינים בהוראות השימוש של החומר, אמצעים כגון: כפפות, מסיכה, משקפי בטיחות.</p>	<p>חומרי ניקוי:</p>
<p>אין לערבב שמן ומים בשום מקרה. במקרה ונשפך שמן על הרצפה יש לנקותה באופן מיידי וללא שהות וכמובן לשים שלא אזהרה מהחלקה.</p>	<p>שמן:</p>
<p>בעת החזקת כלים חמים, יש להשתמש באובייקט מבודד, כגון כפפות או מטלית. אין לגעת כלל בנוזלים רותחים.</p>	<p>נוזלים או חפצים חמים:</p>
<p>העבודה במטבח מותרת אך ורק בנעלי בטיחות סגורות ונגד החלקה</p>	<p>נעליים:</p>
<p>אין לעשן בשטח המטבח או חדרי האוכל או ברמפה!!!</p>	<p>עישון:</p>
<p>במקרה של שריפה או התחשמלות יש לבצע את הפעולות הבאות: יש להפסיק את כל הפעילות החשמלית במטבח על ידי לחיצה על אחד ממפסקי החירום. על כל עובד במטבח להכיר את מיקומם של מפסקי החירום. יש לדווח על האירוע למנהל המטבח, ובהעדרו הישר לביטחון בטלפון החירום.</p>	<p>שריפה והתחשמלות:</p>
<p>במקרה של תאונת עבודה, יש לדווח מיידי לאחראי מטעם ההסתדרות, ומנהל המטבח, ובהיעדרו – ישירות לביטחון. בנוסף, יש לדווח למשרד העבודה על היעדרות עובד כתוצאה מתאונה עבודה ע"פ החוק.</p>	<p>תאונות עבודה:</p>

<p>לכל מכשיר חשמלי במטבח יש מפסק חשמל ראשי על הקיר. לפני ניקיון (מלבד ממכשירים שלגביהם מצוין אחרת בהוראות הבטיחות) יש להעביר את המפסק למצב OFF. בסיום יום עבודה יש לוודא שכל המפסקים נמצאים במצב OFF.</p>	<p>מפסקי חשמל:</p>
<p>כל נזק שייגרם לקירות וקרמיקות כתוצאה מהתנגשות עגלות המטבח או כתוצאה מנהלי עבודה לקויים יכוסה ע"י הקבלן</p>	<p>קירות ודלתות:</p>

15. ביוב וסתימות

א. קבלן ההסעדה יהיה אחראי לניקוי ביוב ולפתיחת סתימות הקשורות למערך ההסעדה.

למען הסר ספק, מודגש בזה כי אין בכל האמור לעיל כדי לפטור את הקבלן מהתחייבויותיו ו/או מאחריותו על-פי החוזה על כל מסמכיו ונספחיו ו/או על פי כל דין או כדי לגרוע מהתחייבויותיו, ו/או מאחריותו כאמור.

טובא לא להגשה

ניקיון

למען הסר ספק, מובהר בזה שניקיון כל מערך ההסעדה, המתקנים והאזורים שתמסור ההסתדרות לקבלן, הנם באחריות הקבלן בלבד למעט ניקיון השירותים (גם של עובדי הקבלן) ועמדת נטילת הידיים שינוקו ע"י עובדי ניקיון מטעם ההסתדרות. כל עבודות הניקיון ופינוי אשפה של חדרי האוכל, חצרות המזון, המטבחים והחצר האחורית (רמפה), תבוצענה ע"י הקבלן ועל חשבונו, לרבות אספקת חומרי ניקיון וכלי ניקוי. אחריות הקבלן לפעול על פי כל דין, תקן, רישיון או הוראה מחייבת אחרת. מבלי לפגוע בחובתו זו של הקבלן, הקבלן יפעל:

1. עובדי הקבלן יבצעו ניקיון יומי של הציוד, המכונות, המקררים, התנורים, הרצפות, החלונות והדלתות (פרט לחדר אוכל), כאשר אחת לשבוע יבצעו עובדי הקבלן ניקיון יסודי של כל הנ"ל וכן בכל עת שיידרש על ידי נציג ההסתדרות ו/או מי מטעמו.
 2. ניקוי אזורי ישיבה:
 3. עובדי הקבלן ידאגו לקפל את הקרטונים לפני זריקתם לקרטוניה על מנת לצמצם את נפחם.
 4. עובדי ניקיון ושירותים בפרט לא יגעו במזון!
 5. כול חומרי הניקוי יעמדו בת"י ויאושרו ע"י נציג מטעם ההסתדרות.
 6. בחירת החומרים תעשה בהתאם לעקרונות הבניין הירוק שהמגמה לעשות שימוש בחומרים ירוקים ככול הניתן.
 7. אחסנת חומרי הניקוי תעשה על פי חוק, עם הפרדה של חומצי ובסיסי.
- קבלן ההסעדה ידאג לניקיון כל השטחים שהועמדו לרשותו ע"י ההסתדרות, בכלל זה:
1. מטבחים על ציודם, כולל מנדפים ופילטרים.
 - א. ניקוי ארובות המנדפים פנימית יעשה פעם בחצי שנה באמצעות ספק ייעודי שההסתדרות תתקשר איתו ותשלם לו.
 2. עמדת נטילת ידיים:
 - א. בכניסה לחדר האוכל קיימות עמדות לשטיפת ונטילת ידיים הכוללות סבון נוזלי אנטיבקטריאלי, נייר לייבוש ידיים, פח אשפה דקורטיבי ומראה.
 - ב. באחריות הקבלן לספק על חשבונו את הסבון הנוזלי ואת הנייר לניגוב ידיים.
 - ג. באחריות ההסתדרות לנקות את עמדת שטיפת הידיים לפני, במהלך הארוחה ובסיומה ולוודא כי העמדה נקיה במהלך הארוחה כולה.
 3. מעברים, מסדרונות.
 4. מחסנים.
 5. מקפיאים, מקררים, חדרי קירור והקפאה, בלסט צ'ילר.
 6. ניקיון מלא ושלם של כל ציוד הבישול וההגשה.
 7. המסעדה, המזנונים, ציוד מלא.
 8. שלטים של עמדות חדר האוכל ושלטונים נוספים.
 9. חצר אחורית ורמפה.
 10. חדר אשפה – הקבלן אחראי לניקיון ופינוי הפסולת יעשה על פי נהלי ההסתדרות ועל פי הנחיות, סדר, הפרדה של הפסולת ומיון.

11. דחסן קרטונים – הקבלן אחראי לניקיון ופינוי הפסולת יעשה על פי נהלי ההסתדרות ועל פי הנחיות, סדר, הפרדה של הפסולת ומיון.
12. נציג ההסתדרות או מי מטעמו, רשאים לדרוש מהקבלן לבצע ניקיון של משטח או אזור, והקבלן יענה לדרישה בהקדם.

לא ניקה הקבלן מתקנים או שטחים הנמצאים באחריותו, רשאית ההסתדרות לנקות את אותם המקומות, ולחייב את הקבלן בהוצאה שנגרמה מכך ולקנוס את הקבלן.
 כל פעולות הניקיון יבוצעו ע"פ הנחיות הבטיחות המופיעות להלן, בתדירות המבוקשת, תוך שימוש בחומרים מתאימים או אלה המצוינים בהנחיות.

בטיחות בניקיון כללי:

1. למעט בזמן ניקיון, יש לשמור על רצפה נקייה ויבשה באופן קבוע.
2. כל לכלוך, מים ושמן יש לנקות באופן מיידי.
3. לפני כל ניקיון יש להניח לפחות שני שלטי אזהרה: "אין מעבר" ליד המקום הרטוב/מלוכלך. אין להסירם אלא לאחר שהרצפה נקייה ויבשה.
4. אין להפסיק, בשום מקרה, עבודת ניקיון רצפה, לפני שהסתיימה. יש להקפיד שלא לצאת להפסקה אלא לאחר שהרצפה יבשה ונקייה.
5. אין להניח דבר לפני לוחות החשמל.
6. פחי אשפה מלאים יפונו באופן מיידי.
7. אין לחסום מעברים.
8. יש להקפיד לסגור ברזי מים פתוחים.
9. יש לסגור דלתות חדרי קירור לאחר ווידוא כי המקררים ריקים מאדם!
10. אין לזרוק שאריות מזון ושמן ורטבים לביוב בשום אופן!
11. הקבלן יקפיד על ניקיון כל המתקנים, ציוד הקבע והציוד המתכלה.

בין היתר יבצע הקבלן את הפעולות הבאות:

1. ינקה באופן קפדני, מדי יום, את כל מערך ההסעדה לרבות חצר אחורית לקבלת סחורה, מטבחים, מנדפים (חיצונית ורשתות/פילטרים – לא כולל ארובות), מקררים, תנורים, מחסני המוצרים והאריזה, דלפקי מזון, שטחי שטיפת כלים, חדרי הלבשה ומלתחות עובדיו, פרוזדורים ושטח של עשרה מטר מסביב למתקנים, כולל השטח לפינוי אשפה. הניקיון יכלול ניקוי אבק, טאטוא ושטיפה.
2. ינקה מדי יום את החלונות והדלתות בכל מתקן ומתקן.
3. ינקה בכל יום את קירות המטבחים עד לגובה החרסינות.
4. יכין את חדרי האוכל והשולחנות לסועדים ולשם כך, בין היתר ועל פי הצורך, חדרי האוכל יהיו מוכנים לקבלת הסועדים לארוחת צהריים והערב עד 30 דקות לפני פתיחת חדר האוכל לסועדים.
5. יציב על כל השולחנות מפיות נייר לניגוב ידיים, מלח ופלפל, כל הכלים המונחים על השולחן יהיו נקיים ותקינים בכל עת.

6. ירוקן את סלי ופחי האשפה השייכים למתקנים כל עת שהם מתמלאים ובסוף כל יום לתוך מיכלים סגורים.
7. ינקה את דלפקי המזון במהלך זמן הגשת הארוחות ויבצע ניקיון יסודי שלהן בתום הארוחה בכל יום.
8. פעולות הניקיון המפורטות לעיל יבוצעו ע"י הקבלן לפני פתיחת חדרי האוכל, וכן תוך כדי הארוחות בחדרי האוכל ככל שהדבר נדרש, כדי שהמתקנים, ציוד הקבע והציוד המתכלה יהיו תקינים ונקיים במשך כל זמני הארוחות.
9. ינקה באופן יסודי את המתקנים בסוף כל שבוע עבודה.

הוראות ניקיון לציוד המזמינה - באחריות קבלן ההסעדה להתאים את תוכניות הניקיון לציוד בפועל תוך בניית תוכנית עבודה יומית/ שבועית לכל אחד מהמכשירים ועמדות העבודה.		
מכשיר	בטיחות	ניקיון
קומביסטימר	<ul style="list-style-type: none"> - השתמש בכפפות, מסיכה ומשקפי מגן. - יש לוודא כי טמפרטורת התנור לא תעלה על 60 מעלות צלזיוס. 	<ul style="list-style-type: none"> - התז חומר לניקוי תנורים על חלקו הפנימי של התנור כולל מגשים ודלת. - סגור היטב את הדלת והמתן כ- 20 דקות. - הפעל את התנור במוד למשך 20 דקות. - פתח את הדלת בשני שלבים. בשלב הראשון פתח חרץ צר להוצאת האדים ובשלב השני פתח את הדלת לכל רוחבה. - שטוף את חלקו הפנימי של התנור במים רכים. אין להשתמש במי ברז רגילים. - נגב את גג התנור וחזיתו בעזרת מטלית לכה.
צ'יפסר	<ul style="list-style-type: none"> - נתק את זרם החשמל למכשיר. - יש לוודא כי השמן אינו חם. - רוקן את השמן לתוך כלי מתאים למחזור. - במידה ונשפך שמן על הרצפה יש לנקותו מיד. - אין להשתמש בשמן שחדרו אליו מים. 	<ul style="list-style-type: none"> - מלא את המכל במסיר שומן ומים. - שפשף את חלקו פנימי בעזרת סקוטש. - חבר את זרם החשמל בידים יבשות והדלק את המכשיר. - הרתח את המים במשך 5-10 דקות. - בידים יבשות נתק את זרם החשמל. - רוקן את המים ונקה עם סקוטש ויבש היטב. - זכור לנקות את המכונה עם סקוטש באופן קבוע, ולייבש היטב.
מחבתות	<ul style="list-style-type: none"> - נתק את המכשיר מהחשמל בידים יבשות. - וודא כי תעלות הניקוז מכוסות ברשתות. - אין לשפוך מים בחריצי המחבת ולא בארון ה-Switch. 	<ul style="list-style-type: none"> - יש לנקות בסבון, מים וסקוטש. - השתמש במגרדת לפי הצורך. - אין לנקות עם חומרים על בסיס חומצה - בגמר הניקוי יש למרוח שמן על הדפנות.
כיריים	<ul style="list-style-type: none"> - נתק את זרם החשמל בידים יבשות. 	<ul style="list-style-type: none"> - השתמש בסקוטש, מים וסבון. - אין להשתמש במים זורמים.

	- לפני התחלת פעילות, וודא כי הכיריים אינם חמים.	
גריל חשמלי	- השתמש בכפפות, משקפי מגן ומסיכה. - הבא את המכשיר לטמפרטורה של 200 מעלות צלזיוס - השאר את המכשיר במצב זה כ- 10 דקות. - כשהגריל חם (אבל לא רותח) התז חומר מסיר שומן והמתן כ- 10 דקות. - נתק את זרם החשמל בידיים יבשות. - שטוף את הפלטה במים ויבש היטב.	
מיקסר	- ניתוק המכשיר מהחשמל הראשי בידיים יבשות - השתמש בסבון, סקוטש וכמות קטנה של מים. - אין לשפוך מים לתוך המנוע.	
דיטו ומטחנות בשר	- לנתק את המכשיר מהחשמל בידיים יבשות. - לוודא שתוף הסכין לא מסתובב. - פתח והסר את המכסה. - שטוף את החלקים במדיח כלים. - את גוף המכונה יש לשטוף במים, סבון וסקוטש. - את חלקי הפנים לנקות באמצעות מגבונים אלכוהולים. - אין לשפוך מים על גוף המכונה! - חבר את החלקים כשהם יבשים, חבר את הסכינים. - חבר את המכסה לגוף המכונה. - בידיים יבשות חבר לחשמל.	
מתקני חימום וקירור	- הבא את זרם החשמל למצב ניתוק. - ודא כי גופי החימום קרים!	
ארון חימום	- הבא מפסק זרם ראשי למצב ניתוק - אין לשפוך מים	
מתקן מרק	- לנתק מזרם החשמל בידיים יבשות.	
מקרר דלפק	- נתק את המקרר מן החשמל בידיים יבשות.	
	- פרק את כל החלקים הפנימיים. שטוף את החלל הפנימי במים, סבון וסקוטש. - יבש את החלק הפנימי במטלית יבשה. - החזר את כל החלקים הפנימיים כאשר הם יבשים. - חבר את המקרר לחשמל בידיים יבשות. - הרחק את המקרר כ- 30 ס"מ מהקיר.	

<p>שפסף בעדינות בעזרת צמר פלדה.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - יש להקפיד שלא תתבצע חדירת מים לאזור המנוע. - אין להניח דבר על גבי המקררים.. - אין להכניס אצבעות לתוך הרשתות המגנות על המעברים הפנימיים. 	<p>דלתות מקררים</p>
<p>שפסף לפי הצורך בעזרת צמר פלדה, מברשת, מים וסבון ובכלור.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - אסור לטפס על מדפי המקרר מכל סיבה שהיא. - יש להשתמש רק בסולם הבטיחותי של המטבח. - במקרה של הינעלות בתוך המקרר, ישנה ידית המאפשרת פתיחת הדלת במפנים. - קיים בתוך המקרר לחצן אזעקה המצלצל במטבח. - השתמש במשקפי בטיחות וכפפות. 	<p>מקררים +4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - השתמש במים חמים עד 60 מעלות צלזיוס. - נקה והוצא את המים מיידית. - שטוף במים את המדפים וייבש בעזרת מטלית יבשה. 	<ul style="list-style-type: none"> - אין לטפס על המדפים, יש להשתמש בסולם. - אין לגעת בידיים רטובות בשום דבר בחדר ההקפאה. - במקרה של הינעלות בתוך חדר ההקפאה, ישנה ידית המאפשרת פתיחת הדלת מפנים. כמו כן קיים לחצן אזעקה - הכניסה לחדר ההקפאה מחויבת בלבישת מעיל דובון. 	<p>חדר הקפאה</p>
<ul style="list-style-type: none"> - יש לנקות את התעלות והרשתות 2 פעמים ביום. - פרק את הרשתות והכניסם למתקן ההשריה למשך חצי שעה. - שפוך לתעלות חומר מסיר שומן, והמתן כ- 5 דקות ושטוף. - הוצא את הרשתות ממתקן ההשריה. שטוף וייבש. - החזר הרשתות למקומן ופנה את שלטי האזהרה. 	<ul style="list-style-type: none"> - השתמש בכפפות, מסיכה ומשקפי מגן. - הנח שלטי אזהרה לפני תחילת העבודה. 	<p>תעלות ניקוז ורשתות</p>

הערה – ציוד רגיש יעבור חיטוי יומי באמצעות מגבוני אלכוהול/ תרסיס אלכוהול/חיטוי ייעודי למשטחי מזון.

הנחיות ניקיון מתקנים, חדרי אוכל וחצרות		
אזור	תדירות	הנחיות ניקיון
דלפקי שרות	במהלך שעות העבודה, ארבע פעמים בשעה	ניקוי משטח הדלפק באמצעות נייר ניגוב ספוג בחומר חיטוי.

<p>כוללות ברזי שתייה וכוסות יש לסדר את הפינות, למלא חוסרי מלאי אם יש כאלה, ולנקות באמצעות נייר ניגוב ספוג בחומר חיטוי. יש לנקות מתחת לפינות השתיה</p>	<p>נקיות כל העת</p>	<p>פינות שתייה</p>
<p>ניקוי יסודי במים וסבון בעזרת סקוטש וניגוב בעזר מטלית לחה ונייר לייבוש וניקוי סימנים.</p>	<p>שלטונים – ניקיון יומי שלטנים של עמדות, רול-אפ וכיו"ב – פעם בשבוע</p>	<p>שלטים ושלטונים</p>
<p>יש לרוקן את פחי האשפה לדחסנית שמיועדת לכך ברחבה התפעולית. יש להשתמש בפח מתאים למהפך, ולעטפם בניילון נקי. שטיפה של הפחים עם סקוטש וסבון.</p>	<p>פעם בשעה, או שהם מלאים, בשעות הפעילות העיקריות. פעם ביום.</p>	<p>פחי אשפה</p>
<p>הרמת כיסאות, טאטוא ושטיפה עם סחבה עם חומר ניקוי ריחני ואקונומיקה שטיפה של רחבות ישיבה חיצוניות וחצרות, שפשוף עם מטאטא כביש, מים וסבון.</p>	<p>כל יום אחת לשבוע</p>	<p>רצפת החצר</p>
<p>ניקוי יסודי של השולחנות הללו באמצעות נייר ניגוב וחומר חיטוי. יש לנקות את השולחנות באמצעות סקוטש, מים וסבון, כולל פאות השולחן ורגליים.</p>	<p>כל חצי שעה, או בעת ששולחן מתפנה. אחת לחודש</p>	<p>שולחנות</p>
<p>ניגוב של כיסא שהתלכלך. ניקוי יסודי במים וסקוטש, כולל מושב בכסא והמסעד.</p>	<p>פעם ביום. פעם בחודש</p>	<p>כסאות</p>
<p>ריקון פחים והחלפת ניילון. שטיפה של הפחים עם סקוטש וסבון.</p>	<p>פעמיים בשבוע</p>	<p>פחים</p>
<p>איסוף והרמה של לכלוך מכל סוג.</p>	<p>ארבע פעמים ביום</p>	<p>סריקות</p>
<p>לנקות את הדלתות באמצעות סקוטש ומים,</p>	<p>פעם ביום</p>	<p>דלתות</p>

לנקות זכוכיות באמצעות נייר ניגוב. לשמן את צירי הדלתות.	אחת לחודש	
שטיפה כוללת לרצפה בכל חדר האוכל. טאטוא של כל שטח חדר האוכל, כולל מתחת לשולחנות, ולנגב באמצעות סחבה רטובה את המעברים והמבואה הראשיים. להרים את כל הכיסאות ולנקות יסודי מתחת לשולחנות.	אחת ליום לאחר כל ארוחה	רצפה
בשעות הארוחות ינקו שולחנות מתפנים, לפני שיתיישבו לידים סועדים אחרים, הניקוי יתבצע באמצעות נייר סופג, ספוג בחומר חיטוי. ניקוי באותו האופן, של כל השולחנות. ניקוי שולחנות חדר האוכל כולל רגליים, פאת השולחן ולוח העץ משני צידיו.	מיד בהתפנות שולחן בסיום של ארוחה אחת לחודש	שולחנות

<u>אזור</u>	<u>תדירות</u>	<u>הנחיות ניקיון</u>
אדני חלון	אחת לשבוע	ניגוב אדני החלונות במטלית רטובה.
קירות וחרסינה	פעם בשבוע	סקוטש ומים, שפשוף של הקירות וניגוב.
חלונות	פעם בשבוע	ניקוי החלונות, פנים באמצעות סבון, מוט טלסקופי, מגב ונייר ניגוב.
תמונות	פעם בחודש	ניקוי התמונות, אבק ומסגרות.
צלונים	אחת לרבעון	ניקוי צלונים, באמצעות מטלית לחה.
מעקות ומגני קירות.	אחת לשבוע	ניקוי המעקות והמגנים באמצעות סקוטש, מים וסבון.
מחסן מזון	אחת לשבועיים	פינוי מדפים מצידוד ומזון.

<p>שטוף את המדפים בסבון ובמים, ויבש אותם.</p> <p>החזר ציוד ומזון בצורה מסודרת למדפים.</p> <p>שטיפת הרצפה עם מסיר שומן.</p> <p>המחסן המזון יהיה נקי משך כל יום העבודה, ובאופן קבוע.</p> <p>אין להשאיר על הרצפה שום מזון מכל סוג שהוא.</p> <p>אין לאחסן במחסן זה חומרי ניקוי.</p> <p>אין לחסום את פתח המחסן בציוד או מוצרי מזון</p>		
<p>שטיפה יסודית של ריצפת חדר ההלבשה.</p> <p>מילוי סבון ונייר ניגוב.</p> <p>ניקוי יסודי של השירותים והמתקנים הסניטאריים.</p> <p>הרצפה תהיה נקייה ויבשה באופן קבוע.</p>	<p>כל יום – פעמיים ביום (בסוף כל יום יש לשטוף את חדר ההלבשה ולהכין אותו נקי ומסודר למשמרת הבוקר)</p>	<p>חדר הלבשה</p>
<p>פחי אשפה מלאים ירוקנו ויפוננו באופן מיידי.</p> <p>יש להקפיד על כיבוי מכשירים שאין בהם שימוש.</p> <p>כל מתקן קירור או אחסון במטבח ינוקה בתדירות של אחת לשבוע לפחות.</p> <p>תעלות ניקוז ינוקו בתום כל יום, אחת לשבוע יבוצע בהן ניקיון יסודי הכולל קרצוף והסרת שומנים.</p> <p>פחים ישטפו ויקורצפו פעמיים בשבוע.</p> <p>בתום תהליך עבודה יש להשאיר עמדות עבודה נקיות לחלוטין.</p> <p>רצפת המטבח תישטף כל שעה.</p> <p>בתום יום עבודה יקורצפו כל מכשירי העבודה ועמדות העבודה שהיו בשימוש.</p>	<p>פעם ביום.</p>	<p>מטבחים</p>

ישיבות

להלן פרוט הישיבות שיכונסו בהסתדרות, נושאי הישיבות ותדירותן :

1. ישיבה חודשית, תעסוק בנושאים שוטפים, בביקורות שבוצעו במערך ההסעדה, בתוצאות בדיקות מעבדה, מבדקי הסעדה ובנושאים שוטפים.
 - א. בישיבות ישתתפו מנהל מערך ההסעדה מטעם הקבלן, השף, מנהל אזור/מרחב ונציג המזמינה, בעלי תפקידים נוספים יצטרפו בהתאם להחלטת המזמינה.
2. ישיבה רבעונית, תעסוק בנושאי תזונה ובריאות, תיאום ציפיות, ועמידה ביעדים.
 - א. בישיבה זו תהיה נוכחת גם הדיאטנית של הקבלן ויועץ הסעדה.
 - א. בישיבה הרבעונית ישתתפו המשתתפים בישיבות החודשיות ומנהל המרחב/חטיבה מטעם הקבלן.
3. במידת הצורך תיערכנה פגישות נוספות על פי זימון מראש.
4. אחת לשנה תתקיים ישיבת "הערכת קבלנים" בה יוערכו כלל השירותים שמציע הקבלן, העמידה במפרט העבודה כפי שהוא מוגדר בחוזה זה, תוכנית העבודה השנתית ועוד.
 - א. בישיבה ינכחו מנהל הפעילות מטעם המזמינה, מנהל ההסעדה של המזמינה מטעם הקבלן ומנהלי החטיבות של הקבלן.
 - א. בישיבה זו יבדקו קריטריונים שונים של פעילותו ויושוו לספקים אחרים.

מענק על הפעלה איכותית

- ההסתדרות מעוניינת לעודד מצוינות והפעלה איכותית לאורך שנים שתביא לשביעות רצון הסועדים. בהתאם לכך, בכוונת ההסתדרות לפעול, על פי שיקול דעתה הבלעדי, כדקלמן:
1. נציג מטעם ההסתדרות יבחן את השירות של הקבלן ב 12 החודשים שחלפו וינקד בהתאם.
 2. אם הקבלן קיבל ציון כללי של לפחות 70 נקודות מתוך 100 אפשריות יוענק לו מענק שנתי מדורג, של עד 48,000 ₪ כולל מע"מ (כנגד חשבונית מס).
 3. הקבלן מתחייב להעביר לכלל העובדים 50% מהמענק באופן שווה באמצעות ברוטו לשכר או בצורה אחרת שתתואם מול ההסתדרות.
 4. ההסתדרות איננה מתחייבת ליתן את המענק בכל שנת התקשרות, והכל לפי שיקול דעתה הבלעדי.

המענק השנתי יהיה מדורג:

גובה המענק	ציון
לא יוענק מענק מכיוון שההפעלה אינה איכותית	74 ומטה
12,000 ₪	75-79 נקודות
24,000 ₪	80-84 נקודות
36,000 ₪	85-89 נקודות
48,000 ₪	90 נקודות ומעלה

המדדים לקביעת ציון האיכות, למתן המענק החציוני:

ניקוד בפועל	ציון מקס' למדד	ציון מקס' לתוצר	תוצר	מדד	ערך	מס' סידורי
	20	10	עמידה בדרישות מפרט	עמידה במפרט	איכות	1
		10	רענון תפריטים ועמידה בדרישות המפרט			
	20	20	ציון של 90 ומעלה בבקורות בטיחות מזון וקולינאריה של חברה חיצונית	בקרת איכות	איכות	2
		15-19	ציון של 85-89 ומעלה בבקורות בטיחות מזון וקולינאריה של חברה חיצונית			
		10-14	ציון של 80-84 ומעלה בבקורות בטיחות מזון וקולינאריה של חברה חיצונית			
		5-9	ציון של 75-79 ומעלה בבקורות בטיחות מזון וקולינאריה של חברה חיצונית			
		1-4	ציון של 71-74 ומעלה בבקורות בטיחות מזון וקולינאריה של חברה חיצונית			
		0	ציון של 70 ומטה בבקורות בטיחות מזון וקולינאריה של חברה חיצונית			
	5	5	ללא קנסות לתקופה	קנסות	איכות	3
		3-4	1-2 קנסות לתקופה			
		0	3 קנסות ומעלה לתקופה			
	15	5	הדרכות עובדים (בטיחות מזון ובטיחות בעבודה והדרכות שירות)	עובדים	איכות	4
		10	עמידה בתקני כ"א והעדרות של עד 10% לתקופה			
	20	5	בדיקות מעבדה ללא ממצאים חריגים ו/או חיידקים פטוגניים	היגיינה/איכות הסביבה/בטיחות מזון	איכות	5
		10	ללא אירועי הרעלות מזון			
		5	עמידה בדרישות החוק (משרד הבריאות וכשרות)			

	8	3	תוכנית בטיחות של הקבלן	נהלים ומדיניות בטיחות בעבודה	בטיחות	6
		5	0 אירועי בטיחות לתקופה			
	8	3	צמצום עלויות/שירותים חדשים/שיפור תהליכים ועוד	עלויות, ניהול ומעורבות	שביעות רצון מנהל ההסעדה מטעם ההסתדרות	7
		2	תדירות ניהול חיצוני של תהליך טיפול בתקלות של ספקי ההסעדה			
		3	מעורבות הנהלת הספק הבכירה/זמן תגובה/שיתוף פעולה			
	4	2	הגשת חשבוניות מסודר ובזמן	חשבוניות	עלות/מסחר/רכש	8
		2	בקורות הנה"ח ועמידה בדרישות החוק			

טוואק - לא להגשה

סקר שביעות רצון

1. ההסתדרות מבצעת מספר פעמים לאורך השנה סקרי שביעות רצון שמחולקים לעובדי ההסתדרות. הצדדים יבדקו את תוצאות הסקר והקבלן יפעל לשיפור ליקויים, ככל שקיימים, בהתאם לתוצאות הסקר.

טיוטא - לא להגיש

ליווי ופיקוח

ההסתדרות רואה חשיבות עליונה בניהול איכותי של מערך הסעדה ובבקרה קבועה ושוטפת. לצורך הבקרה תפעיל ההסתדרות מפקחים מטעמה חברה חיצונית המתמחה בהסעדה ויבצעו ביקורות בטיחות מזון, ביקורות קולינאריות ותאימות חוזית, על פי החלטת ההסתדרות ובהתאם לצורך.

קבלן ההסעדה ועובדיו ישתפו פעולה עם המפקחים והיועצים מטעם ההסתדרות ויפעלו על פי ההנחיות המקצועיות שיעברו להם.

בסיום כל ביקורת מוציאה החברה החיצונית דו"ח ממוחשב עד 48 שעות מסיום הביקורת.

קבלן ההסעדה יענה על ההערות כפי שיופיע בתמצית הדו"ח ויועברו במייל.

המענה יהיה תוך 72 שעות מרגע קבלת הדו"ח.

כל פעולה מתקנת תירשם עם תאריך לביצוע ומי אחראי.

בנוסף יקיים קבלן ההסעדה ישיבה רבעונית עם מנהל תחום ההסעדה של ההסתדרות, יועץ המזון של המזמינה ועם מנהל תפעול של הקבלן, שף ראשי ונוספים על פי צורך.

בפגישה ידונו על הביקורות, ימי קונספט, נושאים לשימור או לשיפור, דרישות הסועדים, תזונה, תפריטים, בטיחות מזון, חומ"ג ועוד.

מטרות הליווי והפיקוח

1. העלאת רמת בטיחות המזון בכלל שרשרת האספקה של מערך ההסעדה, שיקוף רמה זו למקבלי החלטות ויצירת מצב של שיפור מתמיד ברמת בטיחות המזון.
2. בדיקות קולינאריות
3. בדיקת תאימות חוזית.
4. העלאת שביעות רצון העובדים מן השירות הניתן, יצירת מנגנון מובנה למדידת שביעות הרצון ושיפור מתמיד ברמת השירות.

תוצרי הפרויקט

1. שיפור בטיחות המזון במערך ההסעדה של ההסתדרות.
2. מדד בטיחות מזון שקוף ועדכני לכל נקודות ההסעדה.
3. שיפור שביעות רצון העובדים מן המזון המוגש להם ויצירת שיפור מתמיד.
4. דוחות עיתיים בנושא ההסעדה.

פירוט מרכיבי העבודה בכל ביקורת

1. ביקורת במטבחים, בחדר האוכל ובמחסנים
 - א. ביקורת בטיחות מזון, תפעול ובקרה על חומרי גלם.
 - ב. בדיקת ניקיון, הגיינה והופעת צוות העובדים.
 - ג. עמידה בחוזה – משקלי מנות, תדירות בדיקת חומרי הגלם.
 - ד. בחינת אסטטיקה וטעם.

- ה. שיחות עם עובדים, צוותי מטבח, איתור ליקויים לשיפור.
- ו. מעבר על ביצוע תכנית שיפורים מביקורים קודמים.
- ז. פגישת התקדמות חודשית עם קבלן ההסעדה :
 - (1) מעבר על דוחות ביקורת.
 - (2) מעבר על סקרי שביעות רצון ועזרה בתוכניות לשיפור.
 - (3) עזרה בשדרוג המזון, פרזנטציה וחדשנות.
- ח. איתור ליקויים לשיפור עתידי.

הביקורות יעשו בכל שעות העבודה :

- א. בבוקר מוקדם בשעת קבלת חומרי הגלם וההכנות – לפני תחילת הארוחה.
 - ב. במהלך הארוחה ועד לסיומה.
 - ג. המטרה היא לכסות את כל שעות הפעילות ולאחר ליקויים שקשורים בקבלת סחורה, הכנות, בישול, הגשה בכל שעות הארוחה ועוד.
- מובהר בזאת במפורש כי אין בליווי ובפיקוח מטעם הסתדרות בכדי להפחית את אחריות הקבלן, והוא יהיה אחראי לקיום התחייבויותיו על פי כל דין ועל פי הסכם זה.

פיצוי מוסכם

1. קבלן ההסעדה מתחייב בזאת לציית להוראות ההסכם ולמפרט ההסעדה לרבות חוברת זאת, כמפורט בנספח זה.
2. ההסתדרות תיחיה רשאית, לחייב את קבלן ההסעדה בתשלום פיצוי מוסכם ללא הוכחת נזק באם יגרום בעצמו או על ידי עובדיו ו/או קבלני משנה ו/או ספקיו ו/או כל גורם אחר מטעמו להפרה של אחד או יותר מסעיפי החוזה (להלן: "ההפרות"), כמפורט להלן.
3. אין בפיצוי המוסכם בכדי למנוע מההסתדרות לפעול בכל דרך אחרת על מנת לממש את זכויותיה על פי כל דין ועל פי ההסכם, וההסתדרות שומרת לעצמה לתבוע את מלוא הנזק שנגרם לה ובכלל זה לממש את הערבות הבנקאית שניתנה לשם.

הפרות הכלולות בקבוצה א' (להלן: "הפרות קבוצה א'")

1. אי עמידה ביעדי הנקיין המוגדרים לפי החוזה ניקיין באזור פעילות שירות המזון ע"פ החלטת האחראי מטעם ההסתדרות ו/או מי מטעמו.
 - א. הפיצוי יוטל על כל הערה בנפרד (לדוגמא: פגודת תוספות, עמדת פינוי כלים וכו') וכל 15 דקות עד לניקיין האיזור.
2. אי הקפדה של עובדי הקבלן על הוראות הלבוש.
 - א. הפיצוי יוטל על כל עובד בנפרד.
3. אי עמידה באחד מהסעיפים ותתי הסעיפים של מפרט ההסעדה וחוברת המפרט עליה חתם.
 - א. הפיצוי יוטל על כל סעיף/תת סעיף בנפרד.

הפרות הכלולות בקבוצה ב' (להלן: "הפרות קבוצה ב'")

1. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה א'.
2. במידה ויהיה חוסרים של עובדים מעל שני (2) עובדים מתקן העובדים שנקבע בפרק כ"א, יוטל קנס על קבלן ההסעדה עבור כל עובד חסר מהעובד הראשון.
3. חוסר משקל או נפח במנות מוגשות כשנקבע להן משקל או נפח מסוים בהסכם.
 - א. הפיצוי יוטל על כל פריט מזון בנפרד.
4. חוסר במנות עיקריות במהלך הארוחה שלא ע"פ מה שהוגדר במפרט ההסעדה.
5. אי עמידה בנהלים לתפעול חדרי האוכל.
6. נזק שנגרם כתוצאה מאחזקה לקויה או רשלנות או בזדון של עובדי הקבלן של הציוד והמתקנים. וזאת בנוסף לכל סעד או פיצוי אחר המגיע להסתדרות ע"פ כל דין.
7. אי שליחת דו"ח פעולות מתקנות לביקורת שתעשה ע"י חברה חיצונית תוך 72 שעות מרגע קבלת הביקורת במייל.
8. אי עמידה בתפריט ללא הודעה מוקדמת.
 - א. הקנס יוטל על כל פריט בנפרד.
9. הערה חוזרת שלא טופלה מהדו"ח קודם ו/או על זמן שהוקצה לתיקון.
10. ציון נמוך מ 80% בביקורת בטיחות מזון ו/או במבדק כפי שיעשה בביקורת של חברה חיצונית מעת לעת.

הפרות הכלולות בקבוצה ג' (להלן: "הפרות קבוצה ג'")

1. הפרה חוזרת מתוך הפרות קבוצה ב'.
2. מחסור בסכום ובכלי סועד אחרים, כפי שהוגדרו בחוזה ועל פי ספירות מלאי (כולל מחסור בסכום במהלך הארוחה).
3. הימצאות חומ"ג עם תאריך פג תוקף.
 - א. הפיצוי יוטל בנפרד על כל סוג חומ"ג שימצא.
4. חוסר בדוגמאות מזון
 - א. הפיצוי יוטל על כל דוגמת מזון שתחסר בנפרד.
5. חוסר במשקל דוגמאות מזון.
 - א. הפיצוי יוטל על כל דוגמת מזון שתהיה במשקל נמוך מהנדרש בנפרד.
6. אי עמידה בתדירות הגשת המנות כפי שנקבע במפרטי ההסעדה.
 - א. הפיצוי יוטל על כל פריט בנפרד.
7. הימצאות חידקים פוטגניים (אי-קולי, סלמונלה, ליסטריות, סטאפילוקוקוס אאורוס וקלוסטרדיה) ביותר מפריט אחד בבדיקות המעבדה.
8. הערה חמורה בנושא בטיחות מזון כפי שיצויין על ידי מבקר/אחראי מטעם ההסתדרות, כגון: טמפ' חריגות, ערבוב גולמי עם מוגמר, מחזור מזון וכיו"ב.
9. אי לקיחת או הגשת בדיקות מעבדה בזמן.

הפרות הכלולות בקבוצה ד' (להלן: "הפרות קבוצה ד'")

1. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה ג'.
2. המצאות מזון מתפריט יום קודם שמוחזר מארונות החימום או מפסי ההגשה או מזון שלא עבר צינון כחוק ו/או תיעוד.
 - א. הפיצוי יוטל על כל פריט שימצא בנפרד והפריט יושמד.
3. שימוש בחומרי גלם שלא אושרו כגון חומץ סינטטי, שמן סויה וכיו"ב.
4. החלפת פריט שהוגדר במפרט ההסעדה (לדוגמא: הגשת שמן זית מעורב במקום שמן זית טהור או קטשופ או רוטב של חברה שונה מהגדרת המפרט).
 - א. יוטל על כל פריט בנפרד, ובכל יום עד להשלמת הפריט.
5. קבלת קנסות על בדיקות איכות הסביבה כתוצאה מבדיקה של בור השומן שקשור לעבודת קבלן ההסעדה – הקנס יוטל בנוסף לעלות הקנס שיתקבל מהרשות שנתנה את הקנס שגם הוא ישולם ע"י הקבלן.
6. סתימות שיהיו בביובים כתוצאה שזריקה/שפיכה של מזון/ציוד/שומן של עובדי הקבלן לביוב – הקנס יוטל בנוסף לעלות פתיחת הסתימה שתשולם ע"י קבלן ההסעדה.
7. עבירה בנושא כשרות ע"פ דיני הרבנות הראשית לישראל.
 - א. הפיצוי יוטל על כל עבירת כשרות בנפרד.

גובה הפיצוי המוסכם:

1. על כל הפרה הכלולה בקבוצה א' – 500 ₪ + מע"מ.
 2. על כל הפרה הכלולה בקבוצה ב' – 1,000 ₪ + מע"מ.
 3. על כל הפרה הכלולה בקבוצה ג' – 1,500 ₪ + מע"מ.
 4. על כל הפרה הכלולה בקבוצה ד' – 2,000 ₪ + מע"מ.
- א. נציג מטעם ההסתדרות ו/או מי מטעמה יהיה מוסמך להטיל על הקבלן תשלום פיצוי מוסכם על כל אחד משיעורי הפיצויים הקבועים, על ידי שליחת הודעה בכתב לנציג הקבלן ונציג הרכש עם סעיף הפרה הרלוונטי.
- ב. לקבלן הזכות לערער על הקנס שהוטל עליו כאמור במכתב לנציג ההסתדרות בתוך 7 ימי עבודה.
- ג. היה ולא יתקבל הערעור ו/או לא הומצא ערעור, יקוזז התשלום בעבור פיצוי מוסכם מהתשלום שישולם כנגד החשבונית בגין הארוחות של אותו החודש או החודש שלאחריו או כנגד חשבונית זיכוי נפרדת המציינת זיכוי בגין פיצוי מוסכם.
- ד. הצבירה תהא על בסיס חודשי ותאופס בתחילת כל חודש.

נספח א - הצעת המחיר

לכבוד: הסתדרות העובדים הכללית החדשה

הנדון: הצעת מחיר להפעלת מערך ההסעדה של ההסתדרות בתל אביב

1. אני הח"מ, הנושא בתפקיד _____ בחברת _____, מתכבד להגיש בזאת לידי הסתדרות העובדים הכללית את הצעת המחיר המצ"ב להפעלת מערך ההסעדה של ההסתדרות ע"פ מפרט זה.
2. אני מצהיר בזאת כי:

א. קראנו בעיון את מסמכי הבקשה להצעת מחיר, הבנו את האמור בהם, והגשת הצעתנו מהווה ראייה חלוטה להסכמתנו לכל התנאים וקבלת ההתחייבויות המוטלות עלינו על פי המסמכים האמורים.

ב. השתתפנו בכנס המציעים, ביקרנו במערך ההסעדה ואנו מודעים למצבם הפיזי, ואין ולא יהיו לנו כל טענות אי התאמה כלפי המזמינה בשל כך, ואנו לוקחים על אחריותנו ועל חשבוננו את כל הטיפול בכך בהתאם למוסכם.

ג. קיבלנו כל הסבר והבהרה שנתבקשו על ידנו לעניין הליך הבקשה להצעות מחיר ומסמכיו.

ד. אנו ממלאים אחר כל דרישות הסף הדרושות להשתתפות בבקשה להצעת מחיר זו ואנו אווזים בכל רישיון, היתר או דרישה על פי תנאי ההליך.

ה. אנו בעלי יכולת ארגונית, מקצועית, כלכלית, כוח אדם, ציוד, ורישיונות הדרושים לאספקת השירותים כאמור בבקשה זו ולאספקתם במועדים הקבועים בבקשה.

ו. נקטנו בכל האמצעים הנראים לנו נחוצים על מנת לחקור ולבדוק את התנאים לאספקת השירותים ואת הקשיים העלולים להתגלות במהלך אספקתם, וכן קיבלנו כל מידע הדרוש לצורך בדיקותינו לפני הגשת הצעתנו זאת.

ז. אי הבנת תנאי מתנאי הבקשה להצעות מחיר על ידנו, לא תקנה לנו זכות שינוי כלשהי מהחוזה ו/או מהמחיר ו/או מלוחות הזמנים, ואין ולא יהיו לנו כל טענות כלפי המזמינה בשל כך.

ח. ידוע לנו כי אין מדובר במכרז וההסתדרות אינה חייבת בחוק חובת המכרזים ומדובר בבקשה להצעת מחיר.

ט. ידוע לנו כי ההסתדרות אינה חייבת לבחור את ההצעה הזולה ביותר או כל הצעה על פי שיקול דעתה הבלעדי, להסתדרות שמורה זכות בלעדית ובלתי ניתנת לערעור לקיים התמחרות בין המציעים, לנהל משא ומתן עם המציעים או מי מהם, לבקש מהמציעים הבהרות ו/או השלמות להצעותיהם, לא לבחור כל הצעה, לבחור הצעה כל שהיא ולממש את כולה או חלקה, לבטל את ההליך ככל שיש מציע אחד, לשנות את תנאיה- וכל זאת בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי.

י. קראנו והבנו את התחייבויותינו כלפי עובדינו וידועה לנו החשיבות הרבה שאתם מייחסים לעמידה בחובתנו כלפיהם. אנו נפעל כלפיהם בהתאם להתחייבויותנו ועל פי כל דין.

יא. הרינו לאשר כי כל הפרטים המופיעים בהצעתנו הינם אמת.

מילוי פרטי המציע:

נא למלא את הפרטים בטבלה:	פרטי המציע:
	תאריך:
	שם המציע:
	מס' ח.פ.:
	כתובת המציע:
	שם החותם:
	תפקיד:
	פרטי איש קשר לביורר פרטים:
	מס' טלפון משרד:
	מס' טלפון נייד:
	כתובת דוא"ל:

הצעות מחיר – בקובץ EXCEL נפרד

- א. קבלן ההסעדה יתמחר הצעת מחיר מושכלת, הכוללת את כל מחוייבות קבלן ההסעדה על פי דין לרבות חוקי העבודה והסכם זה, ומבלי שיפגעו זכויות העובדים המועסקים על ידו, תחרותית וכמובן ריווחית.
- ב. יש לרשום מחירים לפני מע"מ.
- ג. הצעות המחיר יכללו את כול ההוצאות של קבלן ההסעדה, לרבות כל העלויות העולות במפורש או משתמעות מהאמור בבלי"מ זה.
- ד. בכלל זה, יפורטו רכיבי השכר שהקבלן ישלם לעובדיו, עלות מינימאלית לכל עובד, עלויות נוספות של הפעילות כולל רווח.

נספח ב' – ביטוח

נספח זה גובר על כל הוראה בהסכם אשר עניינה ביטוח, ובכל מקרה של סתירה בכל הקשור לביטוח בין הוראות ההסכם לבין הוראות נספח זה, יגברו הוראות נספח זה. המונחים המשמשים בנספח זה יפורשו בדרך בה הם מתפרשים בהסכם.

1. מבלי לגרוע מאחריות קבלן ההסעדה על פי הסכם זה ו/או על-פי דין, מתחייב קבלן ההסעדה לערוך על חשבונו הוא, טרם תחילת מתן השירותים (להלן: "השירותים") עבור המזמינה, ביטוחים בחברת ביטוח המורשית לפעול כדין בישראל, בהתאם למפורט להלן:

1.1 ביטוח אש מורחב

ביטוח אש מורחב המבטח, בערך כינון, אובדן או נזק לרכוש מכל מין וסוג אשר בבעלות ו/או באחריות קבלן ההסעדה כנגד הסיכונים המבוטחים בביטוח אש מורחב. הביטוח יכלול תנאי מפורש על פיו המבטח מוותר על זכות תחלוף כלפי המזמינה ו/או מי מטעמה, ובלבד שהויתור על זכות תחלוף לא יחול לטובת אדם שגרם לנזק בזדון.

1.2 ביטוח חבות מעבידים

ביטוח חבות מעבידים המבטח את חבותו של קבלן ההסעדה כלפי עובדיו על פי פקודת הנזיקין (נוסח חדש) ו/או על פי חוק האחריות למוצרים פגומים, התש"ס - 1980, בגבול אחריות שלא יפחת מ- 20,000,000 ₪ למקרה ולתקופת ביטוח שנתית, בגין היזק גופני, נפשי או שכלי או מוות כתוצאה מתאונה ו/או מחלה. הביטוח מורחב לשפות את המזמינה ו/או מי מטעמה היה ונטען לעניין קרות תאונת עבודה ו/או מחלה כלשהיא כי היא נושאת בחובות מעביד כלפי מי מעובדי קבלן ההסעדה. הביטוח כולל סעיף מפורש בדבר ויתור על זכות תחלוף של המבטח כלפי המזמינה ו/או מי מטעמה ובלבד שהאמור בדבר ויתור על זכות תחלוף לא יחול לטובת אדם שגרם נזק בזדון.

1.3 ביטוח אחריות כלפי צד שלישי

ביטוח אחריות כלפי צד שלישי, על פי דיני מדינת ישראל, בגבול אחריות של 4,000,000 ₪ למקרה ולתקופת ביטוח שנתית המבטח את חבות קבלן ההסעדה ו/או מי מטעמו מפני אבדן, פגיעה או נזק לגופו ו/או לרכושו של כל אדם ו/או גוף שהוא. הביטוח לא יהיה כפוף לכל הגבלה בדבר הרעלה וכל דבר מזיק במאכל או משקה. סייג אחריות מקצועית (ככל שקיים) מבוטל ביחס לנזקי גוף.

רכוש המזמינה ייחשב כצד שלישי לצורך פוליסה זו. הביטוח מורחב לשפות את המזמינה ו/או מי מטעמה בגין אחריותם למעשי ו/או מחדלי קבלן ההסעדה ו/או מי מטעמו, וזאת בכפוף לסעיף אחריות צולבת לפיו ייחשב כאילו נערך בנפרד עבור כל אחד מיחיד המבוטח.

2. קבלן ההסעדה מתחייב לכלול בכל פוליסות הביטוח דלעיל ולהלן את הוראות הבאות:

- 2.1 הביטוח דלעיל קודמים לכל ביטוח אחר הנערך ע"י המזמינה והינו ביטוח ראשוני ללא זכות השתתפות המזמינה וללא זכות לתבוע ממבטחי המזמינה להתחלק בנטל החיוב.
- 2.2 הגדרת "המזמינה" לצורך נספח ואישורי הביטוח, תכלול את המזמינה ו/או חברת האם ו/או חברות אחיות ו/או חברות בנות ו/או חברות שלובות ו/או חברות קשורות.
- 2.3 הביטוחים דלעיל לא ישונו לרעה ולא יבוטלו במשך תקופת הביטוח מבלי שתשלח על כך לחברה הודעה בדואר רשום לפחות 30 ימים מראש.
- 2.4 הפרת תנאי מתנאי הפוליסות על ידי קבלן ההסעדה בתום לב לא תפגע בזכויות המזמינה לקבלת שיפוי על פיהן.
- 2.5 חריג רשלנות רבתי (ככל שקיים) – מבוטל בכל הפוליסות – אין הדבר גורע מזכויות המבטח ו/או חובות המבוטח על פי דין.

- 2.6 נוסח הפוליסות לעיל, לא יפחתו מהנוסח הידוע ביט ו/או כלל ביט ו/או מגדל ביט ו/או מנו ביט ו/או הראל ביט ו/או נוסח דומה הידוע ביום חידוש הפוליסות.
3. ללא צורך בכל דרישה מצד המזמינה, מתחייב קבלן ההסעדה להציג בפני המזמינה במועד חתימת ההסכם וכתנאי לתחילת מתן השירותים את **נספח ב'1 – אישור עריכת ביטוחי קבלן ההסעדה** המצורף להסכם זה ומהווה חלק בלתי נפרד הימנו כשהוא חתום בידי מבטחיו.
- 4.
5. קבלן ההסעדה יחזור וימציא את אישורי הביטוח דלעיל מדי תום תקופת ביטוח, וכל עוד ההסכם בין הצדדים הינו בר תוקף, ולא יאוחר מ-7 ימים לפני מועד תום תקופת הביטוח כמצוין על גבי אישור הביטוח.
6. היה ולדעת קבלן ההסעדה ו/או מי מטעמו יש צורך בעריכת ביטוחים נוספים ו/או משלימים לביטוחים הנדרשים כאמור בסעיף 1 לעיל, רשאי קבלן ההסעדה לערוך ולקיים את הביטוח המשלים ו/או הביטוח הנוסף כאמור, ו/או לתקנם לפי העניין כאשר בכל ביטוח נוסף ו/או משלים, לעניין ביטוחי רכוש ייכלל סעיף בדבר ויתור על זכות תחלוף לטובת המזמינה ו/או הבאים מטעמה ולעניין ביטוחי חבויות יורחב הביטוח לשפות את המזמינה ו/או מי מטעמה בכפוף לסעיף אחריות צולבת.
7. קבלן ההסעדה מתחייב לקיים את כל תנאי פוליסות הביטוח הנערכות על פי הסכם זה וכן מתחייב קבלן ההסעדה להודיע בכתב לחברה, מיד עם היוודע לו, על כל אירוע העשוי להוות עילת תביעה על פי הביטוחים ולשתף פעולה עם המזמינה.
8. למען הסר ספק, קבלן ההסעדה יישא בעצמו בסכומי השתתפות העצמית הנקובים בפוליסות השונות שידרשו עקב אירוע הקשור להסכם זה.
- 9.
10. קבלן ההסעדה פוטר את המזמינה ו/או מי מטעמה מכל אחריות לאבדן ו/או נזק לרכושו או ציודו שלו או של מי מעובדיו ו/או מי מטעמו, אולם הפטור כאמור לא יחול לטובת מי שגרם למקרה הביטוח בזדון.
11. המזמינה ו/או מי מטעמה יהיו רשאים לבדוק את אישור הביטוח שימציא קבלן ההסעדה, ובמידה ותידרש התאמתו למתחייב מהוראות הסכם זה, מתחייב קבלן ההסעדה לבצע את ההתאמה ללא דיחוי. מוסכם כי זכות הבדיקה והביקורת של המזמינה ו/או מי מטעמה אינה מטילה עליה כל חובה ואחריות שהיא לגבי הביטוחים טיבם, היקפם, תוקפם או העדרם, ואין בה לגרוע מהתחייבויות קבלן ההסעדה.
12. אין בעריכת הביטוחים הנ"ל ו/או באי עריכתם, ככל שלא ייערכו תוך הפרת הסכם זה על ידי קבלן ההסעדה, כדי לצמצם או לגרוע בצורה כלשהי מהתחייבויות קבלן ההסעדה בהתאם להסכם זה, או כדי לשחרר אותו מחובתו לשפות ו/או לפצות את המזמינה ו/או הבאים מטעמה ו/או כל אדם שהוא, בגין כל נזק שיגרם במישרין או בעקיפין כתוצאה ממתן השירותים ו/או כתוצאה מאי קיום הוראות הסכם זה ע"י קבלן ההסעדה.
13. למען הסר ספק מובהר בזאת כי קביעת גבול האחריות כמפורט לעיל הינה בבחינת דרישה מינימאלית המוטלת על קבלן ההסעדה. קבלן ההסעדה מצהיר ומאשר כי הוא יהיה מנוע מלהעלות כל טענה ו/או דרישה כלפי המזמינה ו/או מי מטעמה בכל הקשור לגבולות האחריות המינימאליים לעיל.
14. לא מילא קבלן ההסעדה אחת מהתחייבויותיו בקשר לנספח הביטוח, לרבות לא מסר קבלן ההסעדה לידי המזמינה במועד את אישור הביטוח, יהווה הדבר הפרת הסכם יסודית.

חתימת קבלן ההסעדה

תאריך

נספח ב'1

תאריך הנפקת האישור (DD/MM/YYYY)		אישור קיום ביטוחים	
<p>אישור ביטוח זה מהווה אסמכתא לכך שלמבוטח ישנה פוליסת ביטוח בתוקף, בהתאם למידע המפורט בה. המידע המפורט באישור זה אינו כולל את כל תנאי הפוליסה וחריגיה. יחד עם זאת, במקרה של סתירה בין התנאים שמפורטים באישור זה לבין התנאים הקבועים בפוליסת הביטוח יגבר האמור בפוליסת הביטוח למעט במקרה שבו תנאי באישור זה מיטיב עם מבקש האישור.</p>			
מבקש האישור*	המבוטח	אופי העסקה*	מעמד מבקש האישור*
<p>שם: ההסתדרות החדשה</p> <p>ת.ז.ח.פ.</p> <p>מען</p> <p>מען: ארלזורוב 93 תל אביב</p>	<p>שם</p> <p>ת.ז.ח.פ.</p> <p>מען</p>	<p>נדל"ן</p> <p>שירותים</p> <p>אספקת מוצרים</p> <p>אחר: שירותי הסעדה</p>	<p>משכיר</p> <p>שוכר</p> <p>זכיון</p> <p>קבלני משנה</p> <p>מזמין שירותים</p> <p>מזמין מוצרים</p> <p>אחר: _____</p>

כיסויים							
כיסויים נוספים בתוקף וביטול חריגים יש לציין קוד כיסוי בהתאם לנספח ד'	גבול האחריות/ סכום ביטוח		תאריך סיום	תאריך תחילה	נוסח ומהדורת הפוליסה	מספר הפוליסה	סוג הביטוח חלוקה לפי גבולות אחריות או סכומי ביטוח
	מטבע	סכום					
309							רכוש
313							
314							
316							
318							
328							
302							צד ג'
304							
307							

כיסויים							
315☒							
321☒							
328☒							
329☒							
304☒							אחריות מעבידים
309☒							
319☒							
328☒							
							אחר

פירוט השירותים (בכפוף, לשירותים המפורטים בהסכם בין המבוטח למבקש האישור, יש לציין את קוד השירות מתוך הרשימה המפורטת בספח ג'): 041
--

ביטול/שינוי הפוליסה *
שינוי לרעת מבקש האישור או ביטול של פוליסת ביטוח, לא ייכנס לתוקף אלא 30 יום לאחר משלוח הודעה למבקש האישור בדבר השינוי או הביטול.

חתימת האישור
המבטח:

* באישור ביטוח כללי ניתן לסמן שדות אלה כשדות שאינם בתוקף

נספח ג' - נוסח ערבות הגשה

נוסח ערבות הגשה

כתב ערבות

תאריך: _____

בנק _____

לכבוד
הסתדרות העובדים הכללית החדשה ("המזמינה")
רחוב ארלוזורוב 93
תל אביב

א.ג.נ.,

הנדון: ערבות מס' _____

1. על פי בקשת _____ (להלן: "המציע") אנו ערבים בזה כלפיכם לתשלום כל סכום עד לסכום של 20,000 ₪ (ובמילים: עשרים אלף שקלים חדשים) (להלן: "סכום הקרן") כשהוא צמוד למדד המחירים לצרכן כפי שהוא מתפרסם מעת לעת על ידי הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה (להלן: "סכום הערבות") להבטחת התחייבויותיו של המציע כלפיכם בקשר עם הגשת הצעה מטעם המציע לאספקת שירותי הסעדה להסתדרות (להלן: "ההצעה").
2. תנאי ההצמדה הנם כדלקמן:

אם ביום שבו נשלם לכם סכום כלשהו על פי כתב ערבות זה יהיה מדד המחירים לצרכן המתפרסם על ידי הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה (להלן: "המדד") והידוע במועד התשלום בפועל (להלן: "המדד החדש") גבוה מהמדד שהיה ידוע במועד הוצאת ערבות זו ואשר התפרסם ביום _____ ואשר עמד על _____ נקודות (להלן: "המדד הבסיסי"), נשלם לכם את סכום הקרן כשהוא מוגדל באותו שיעור שבו עלה המדד החדש לעומת המדד הבסיסי.

היה והמדד החדש יהיה נמוך מהמדד הבסיסי, יישאר סכום הערבות בגובה סכום הקרן.
3. אנו מתחייבים לשלם לכם כל סכום שיידרש על ידכם עד סכום הערבות תוך שבעה (7) ימים מקבלת דרישתכם הראשונה בכתב, וזאת מבלי שנטיל עליכם לנמק או לבסס את דרישתכם או להוכיחה בכל אופן שהוא ומבלי שנדרוש תחילה סילוק הסכום הנ"ל מהמציע. כמו כן, מוסכם בזאת במפורש כי לא תהיו חייבים לנקוט בהליכים משפטיים נגד המציע ו/או לפנות בדרישה מוקדמת למציע ו/או לממש בטחונות אחרים כתנאי מוקדם לתשלום סכום ערבות זו על ידינו. התחייבותנו זאת הנה בגדר התחייבות לשיפוי כמשמעותה בחוק הערבות, התשכ"ז-1967.
4. אתם זכאים ורשאים לממש את הערבות בדרישה כאמור, מעת לעת על כל סכום שיקבע על ידכם מתוך סכום הערבות ובלבד שסך כל הסכומים שיידרשו על ידכם וישולמו על ידנו בגין ערבות זו, לא יעלו על סכום הערבות. לפיכך, במידה ולא תממשו ערבות זו במלואה בפעם אחת, תישאר ערבות זאת במלוא תוקפה לגבי יתרת סכום הערבות הבלתי ממומשת.

אנו נשלם מעת לעת הסכומים הנדרשים במועד ועל פי הקבוע בסעיף 3 לעיל.

5. אנו לא נהיה רשאים לבטל הערבות מכל סיבה שהיא. כמו כן, לא נהיה רשאים להימנע מתשלום על פי כתב ערבות זה מכל סיבה שהיא, והננו מוותרים בזה במפורש ומראש על כל טענה לרבות כל ברירה המוענקה למציע על פי הדין.

6. הערבות תהיה בתוקף עד ליום _____ ועד בכלל וכל דרישה מכס חייבת להימסר לנו עד מועד זה למשרדנו ב _____.

בכבוד רב,

טיוטא - לא להאשר

נספח ד' - נוסח ערבות ביצוע

תאריך: _____

לכבוד

הסתדרות העובדים הכללית החדשה ("המזמינה")

רחוב ארלוזורוב 93

תל אביב

,א.ג.נ.,

הנדון: ערבות מס'

1. על פי בקשת _____ (להלן: "הספק") אנו ערבים בזה כלפיכם לתשלום כל סכום עד לסכום של _____ שח (שקלים חדשים) (להלן: "סכום הקרן") כשהוא צמוד למדד המחירים לצרכן כפי שהוא מתפרסם מעת לעת על ידי הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה (להלן: "סכום הערבות") להבטחת התחייבויותיו של הספק כלפיכם בקשר עם ביצוע הסכם לאספקת שירותי הסעדה למשרדי ההסתדרות.
 2. תנאי ההצמדה הנם כדלקמן:

אם ביום שבו נשלם לכם סכום כלשהו על פי כתב ערבות זה יהיה מדד המחירים לצרכן המתפרסם על ידי הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה (להלן: "המדד") והידוע במועד התשלום בפועל (להלן: "המדד החדש") גבוה מהמדד שהיה ידוע במועד הוצאת ערבות זו ואשר התפרסם ביום _____ ואשר עמד על _____ נקודות (להלן: "המדד הבסיסי"), נשלם לכם את סכום הקרן כשהוא מוגדל באותו שיעור שבו עלה המדד החדש לעומת המדד הבסיסי.

היה והמדד החדש יהיה נמוך מהמדד הבסיסי, יישאר סכום הערבות בגובה סכום הקרן.
 3. אנו מתחייבים לשלם לכם כל סכום שיידרש על ידכם עד סכום הערבות תוך שבעה (7) ימים מקבלת דרישתכם הראשונה בכתב, וזאת מבלי שנטיל עליכם לנמק או לבסס את דרישתכם או להוכיחה בכל אופן שהוא ומבלי שנדרוש תחילה סילוק הסכום הנטיל מהספק. כמו כן, מוסכם בזאת במפורש כי לא תהיו חייבים לנקוט בהליכים משפטיים נגד המציע ו/או לפנות בדרישה מוקדמת למציע ו/או לממש בטחונות אחרים כתנאי מוקדם לתשלום סכום ערבות זו על ידינו. התחייבותנו זאת הנה בגדר התחייבות לשיפוי כמשמעותה בחוק הערבות, התשכ"ז-1967.
 4. אתם זכאים ורשאים לממש את הערבות בדרישה כאמור, מעת לעת על כל סכום שיקבע על ידכם מתוך סכום הערבות ובלבד שסך כל הסכומים שיידרשו על ידכם וישולמו על ידנו בגין ערבות זו, לא יעלו על סכום הערבות. לפיכך, במידה ולא תממשו ערבות זו במלואה בפעם אחת, תישאר ערבות זאת במלוא תוקפה לגבי יתרת סכום הערבות הבלתי ממומשת.
- אנו נשלם מעת לעת הסכומים הנדרשים במועד ועל פי הקבוע בסעיף 3 לעיל.
5. אנו לא נהיה רשאים לבטל הערבות מכל סיבה שהיא. כמו כן, לא נהיה רשאים להימנע מתשלום על פי כתב ערבות זה מכל סיבה שהיא, והננו מוותרים בזה במפורש ומראש על כל טענה לרבות כל ברירה המוענקת למציע על פי הדין.
 6. הערבות תהיה בתוקף עד ליום _____ ועד בכלל וכל דרישה מכם חייבת להימסר לנו עד מועד זה למשרדנו ב _____.

בכבוד רב,

התימה והותמת החברה: _____

נספח ה' - נוסח הסכם ההתקשרות

הסכם התקשרות

שנערך ונחתם ביום ____ בחודש _____, 2020,

בין : **ההסתדרות החדשה**
 מרחוב ארלוזורוב 93,
תל אביב 62098.
 (להלן: "המזמינה")

מצד אחד:

ל**בין**:
 ח.פ. _____
 מ _____
 (להלן: "קבלן ההסעדה")

מצד שני:

- הואיל** והמזמינה מעוניינת כי לעובדיה, למורשים מטעמה ולאורחיה מעת לעת, יסופקו שירותי הסעדה במשרדה באמצעות קבלן (כפי שמונחים אלו מוגדרים בהסכם זה);
- והואיל** והמזמינה קיימה הליך של הזמנה להציע הצעות (בלי"מ) לאיתור קבלן מתאים, שבמסגרתו הפיצה כתב הזמנה המצורף (יחד עם כל נספחיו) להסכם זה ומסומן כנספח "א" (להלן: "כתב ההזמנה");
- והואיל** וקבלן ההסעדה הנו חברה בע"מ בעלת עסק למתן שירותי הסעדה ומצהיר כי הוא בעל מומחיות ונסיון בהפעלת שירותי הסעדה, הכוללים, בין היתר, הכנת המזון, הגשתו ופינויו, וכי ברשותו הידע, הניסיון, כוח האדם, האישורים, ההיתרים והרישיונות הדרושים על פי כל דין וכל האמצעים הדרושים לשם מתן שירותי ההסעדה כמפורט בהסכם זה להלן, לרבות כתב ההזמנה;
- והואיל** ועל סמך הצעתו, הצהרותיו והתחייבויותיו של קבלן ההסעדה בחתימתו ובמילוי פרטי כתב ההזמנה נבחר קבלן ההסעדה מבין המציעים שענו לכתב ההזמנה, כבעל היכולת וההתאמה הטובה ביותר למתן שירותי ההסעדה;
- והואיל** ובכוונת הצדדים להתקשר בהסכם למתן שירותי ההסעדה בהתאם, בתמורה ובכפוף לתנאים ולהוראות המפורטים בהסכם זה על נספחיו ובכתב ההזמנה, על כל נספחיו;

לפיכך הוצהר והוסכם בין הצדדים כדלקמן:

1. מבוא

1.1. המבוא להסכם זה, יחד עם המסמכים המפורטים להלן, מהווים חלק בלתי נפרד מההסכם, ותנאי מתנאיו.

1.1.1. נספח א' – הצעת הספק הכוללת את מסמכי ההזמנה ונספחיה חתומים על ידי הספק.

1.1.2. נספח ב' - אישור ביטוח

1.1.3. נספח ג' – ערבות ביצוע

1.1.4. נספח ד' – תמורה

1.1.5. נספח ה' – התחייבות לפי חוק הגברת האכיפה של דיני עבודה התשע"ב 2012

1.1.6. נספח ו' - התחייבות לשמירה על סודיות

1.2. כותרות סעיפי ההסכם הנן לשם הנוחות בלבד והן לא תשמשנה לצורכי פרשנותו.

1.3. מובהר בזאת כי ההוראות הקבועות בנספחי ההסכם, משלימות את הוראות ההסכם ויפורשו כחלות ביחד. ככל שקיימת סתירה ו/או אי התאמה בין הוראות הסכם זה לבין איזה

מנספחיו, יגברו הוראות נספחי ההסכם.

1.4. בהסכם זה יהיו למונחים הבאים ההגדרות שבצדם:

משרדי המזמינה הממוקמים ברחוב ארלוזורוב 93 בתל אביב או בכל מקום אחר, כפי שתודיע המזמינה לקבלן	"משרדי המזמינה"
שירותי הכנת מזון ואספקת ארוחות וכיבוד אשר יינתנו למזמינה על ידי קבלן ההסעדה בהתאם לתנאי כתב ההזמנה, לרבות הסכם זה.	"שירותי ההסעדה"
עובדיה השכירים של המזמינה ו/או כל מי שיורשה על ידה להשתמש בשירותי ההסעדה (כהגדרתם בהסכם זה), הכול בהתאם להנחיות שתמסור המזמינה לקבלן ההסעדה מעת לעת.	"עובדי המזמינה"
עובדיו השכירים של קבלן ההסעדה ו/או כל המועסקים על ידו ו/או מטעמו במתן שירותי ההסעדה או בקיום התחייבויותיו לפי הסכם זה.	"עובדי הקבלן"
האולם בחצרי המזמינה (לרבות המתקנים שמסביב לו, השירותים ומתקני ההגשה) המיועד לסעודת עובדי המזמינה ו/או אורחי המזמינה.	"חדר האוכל"
מטבח המזמינה הצמוד לחדר האוכל, לרבות הציוד במטבח, המחסנים והמקררים המותקנים בו.	"המטבח"
המבנה בחצרי המזמינה בו ממוקם חדר האוכל והמטבח.	"המבנה"
כל הציוד המסופק על ידי קבלן ההסעדה על חשבונו ובאחריותו במסגרת מתן שירותי ההסעדה, כמפורט במפרט	"ציוד הקבלן"
כל הציוד המסופק על ידי המזמינה ועל חשבונו במסגרת מתן שירותי ההסעדה, כמפורט במפרט.	"ציוד המזמינה"
כל הציוד אשר נרכש על ידי קבלן ההסעדה, כמפורט במפרט.	"ציוד לסועד"
מנהל הפעילות אשר יוקצה מטעם הספק.	"מנהל ראשי"
הטבח אשר יוקצה ע"י הספק ויהיה אחראי על הפן הקולינארי.	"טבח ראשי"

2. שירותי ההסעדה

2.1. קבלן ההסעדה, באמצעות עובדי הקבלן, מתחייב לספק למזמינה שירותי הסעדה לעובדי המזמינה, לאורחי המזמינה, הכל בהתאם למפורט בכתב ההזמנה ובהתאם להצעה ולנספח המפרט המצורף להסכם זה, ובהתאם לדרישותיה של המזמינה מעת לעת, לפי שיקול דעתה של המזמינה ובהתאם לצרכיה ולהנחיותיה.

2.2. קבלן ההסעדה מתחייב שלא להשתמש בחדר האוכל ו/או במטבח ו/או בקפיטרייה לכל צורך אחר מלבד לצורך מתן שירותי הסעדה כאמור בסעיף 2.1 לעיל. למען הסר ספק מובהר בזאת כי קבלן ההסעדה לא יאפשר לאף אדם לסעוד בחדר האוכל ו/או במטבח

למעט עובדי המזמינה ו/או אורחי המזמינה ו/או עובדי הקבלן, אלא אם יקבל אישור מוקדם ובכתב מהמזמינה.

2.3. קבלן ההסעדה מתחייב כי לא יגבה כסף מאף אדם ו/או יבצע פעולות כספיות ו/או ינהל קופה בתוך חדר האוכל ו/או המטבח.

2.4. מבלי לפגוע באמור בסעיף 2.3 לעיל, יהיה הקבלן רשאי לגבות מכל אדם כספים בגין אספקת שרותים ומוצרים בקפיטרייה החלבית.

3. הצהרות והתחייבויות קבלן ההסעדה

קבלן ההסעדה מצהיר ומתחייב בזאת כדקלמן:

3.1. כי הינו חברה בע"מ המאוגדת ורשומה כדין בישראל, ח.פ. _____, וכי הוא מנהל חשבונות וספרי חשבונות בצורה מסודרת וכנדרש על פי כל דין.

3.2. כי אין לו כל מניעה על פי כל דין, ו/או הסכם ו/או אחרת מלהתקשר בהסכם זה ולספק את שירותי ההסעדה על פי הסכם זה לרבות נספחיו, במלואם ובמועדם, וכן כי התקשרותו בהסכם זה אינה מהווה הפרה כלשהי של התחייבות שלו כלפי צדדים שלישיים.

3.3. כי יספק את שירותי ההסעדה, בהתאם ובכפוף להוראות כתב ההזמנה והסכם זה, על נספחיהם השונים; קבלן ההסעדה מצהיר ומתחייב כי שירותי ההסעדה יהיו ברמה גבוהה ביותר, בהתאם למפרטים השונים בכתב ההזמנה ולשביעות רצונה המלא של המזמינה.

3.4. כי הנו מומחה ובעל ניסיון בתחום מתן שירותי ההסעדה בהתאם לתנאים הקבועים בכתב ההזמנה ובהסכם זה, על נספחיהם השונים (לרבות, אך לא רק, ניהול חדר האוכל והמטבח, על עובדי הקבלן, אספקת שירותי הסעדה, הכנת והגשת ארוחות), וכי הינו עוסק כיום בפועל במתן שירותי הסעדה, מסוג, בהיקף ובאיכות הדומים לאלה הנדרשים בכתב ההזמנה.

3.5. כי ברשותו כל הכישורים, היכולת, הידע, המיומנות, האמצעים הטכניים והפיננסיים, הציוד, החומרים וכח האדם הדרושים, באיכות ובכמות הנדרשים על מנת לספק את שירותי ההסעדה ואת כל התחייבויותיו על פי הסכם זה על נספחיו ועל פי כל דין, ביעילות, במקצועיות, ברמה גבוהה ולשביעות רצונה המלא של המזמינה.

3.6. כי ימלא אחר כל תנאי כתב ההזמנה והסכם זה, לרבות התנאים וההתחייבויות הנובעות מנספחיהם וכן כי ימלא אחר הוראות המזמינה, כפי שימסרו לו מעת לעת, לרבות, ומבלי לגרוע, בקשר עם אופן מתן שירותי ההסעדה, רמת ואיכות המזון, קיום כל הבדיקות והביקורות הנדרשות, קיום קשר מתמיד עם המזמינה וכו'.

3.7. כי יהיו בידו (ועל חשבונו) עד למועד תחילת ההסכם כל הרישיונות, ההיתרים והאישורים הנדרשים לצורך מתן שירותי ההסעדה ומילוי התחייבויותיו על פי הסכם זה וכתב ההזמנה ולצורך זה בלבד.

3.8. כי הוא נמצא תחת פיקוח הגורמים האחראים מטעם רשויות הבריאות בנוגע להכנת המזון ואיכות המזון, וכי בידו כל האישורים, ההיתרים והרישיונות הדרושים על פי כל דין או נוהג, לרבות דרישות בנוגע לרשיון עסק, למתן שירותי ההסעדה ומילוי התחייבויותיו על פי הסכם זה וכתב ההזמנה, וכי כל האישורים, ההיתרים והרישיונות כאמור יהיו בתוקף למשך כל תקופת ההסכם, והוא יעמוד באופן שוטף בכל תקופת

ההסכם בדרישות הדין, יתקן כל ליקוי על פי דירשות הגופים המוסמכים /ואו על ידי מבקר המזון וכי ימציא למזמינה, מיד עם חתימת ההסכם, העתקים של כל האישורים, ההיתרים והרישיונות האמורים.

3.9. כי הוא ועובדי הקבלן יקיימו במשך כל תקופת מתן שירותי ההסעדה אחר הוראות כל דין, נוהג או הנחיות של כל משרד ממשלתי או רשות מוסמכת אחרת הנוגעות למתן שירותי ההסעדה ומילוי כל התחייבויותיו על פי הסכם זה, לרבות, אך מבלי לגרוע מהאמור לעיל, הוראות הנוגעות לכללי בריאות, היגיינה וסניטריה, כללי תברואה, כללי כשרות, כללי איכות סביבה וכללי בטיחות וביטחון. עוד ידוע לקבלן ההסעדה כי דרישות ההסתדרות על פי הסכם זה הינן דרישות מינימום ואין בעמידה בהן בכדי לצאת ידי חובת עמידתו בהוראות כל דין /ואו בכדי לגרוע /ואו להפחית מאחריותו.

3.10. כי במשך כל תקופת ההסכם ישמור על כשרות מלאה בחדר האוכל, במטבח, בקפיטרייה ובמשרדי המזמינה, ובכלל זה יהיה אחראי לכך שכל מוצרי המזון והמשקה אשר יוכנסו על ידו /ואו על ידי עובדי הקבלן /ואו מי מטעמו לחדר האוכל /ואו למטבח /ואו לחצרי המזמינה יהיו כשרים באישור הרבנות המקומית.

3.11. כי ינקוט בכל האמצעים על מנת להבטיח שגם במקרים של תקלות המכבידות על מתן שירותי ההסעדה, כמו למשל תקלה באספקת החשמל /ואו כל מקור אנרגיה אחר המשמש אותו בייצור הארוחות, תסופקנה הארוחות במועדים כפי שנקבע בהסכם זה.

3.12. קבלן ההסעדה ישמור על שלמותם ותקינותם של כל המקומות והשטחים בהם הוא מורשה להשתמש על פי הסכם זה, כולל קירות, רצפות, מעליות, חלונות, שטיחים, וילונות וכיו"ב.

3.13. כי בטרם יתקשר עם ספק חומרי גלם או ציוד, יקבל את אישור המזמינה להתקשרות כאמור בכתב ההזמנה, וכי יפסיק באופן מיידי את התקשרותו עם מי מהספקים כאמור, וזאת במידה ויידרש לכך על ידי המזמינה.

3.14. כי לא יוכנסו לחצרי המזמינה חומרי גלם מסוג של בשר, דגים ועוף ללא קבלת אישור על בדיקת משנה וטרינארית.

3.15. כי עובדי הקבלן הינם ויהיו במשך כל תקופת ההסכם אנשים מוכשרים לתפקידם, מאומנים כראוי, בעלי הידע, הניסיון והמיומנות הדרושים לביצוע שירותי ההסעדה בהתאם לתנאי הסכם זה וכתב ההזמנה (על נספחים), וכן כי ידאג שעובדי הקבלן יעמדו בכל דרישות הדין לגבי עובדים בתחום שירותי מזון. קבלן ההסעדה מצהיר כי תנאי השכר של עובדיו יכללו, בין היתר, תנאים סוציאליים, כפי שיפורט בהמשך וכי בכל מקרה לא יעסיק קבלני משנה /ואו קטינים /ואו עובדים שאין להם היתר לעבוד בישראל במתן שירותי ההסעדה.

3.16. קבלן ההסעדה מתחייב שלא להעסיק במתן השירותים עובד, לרבות המנהל הראשי והטבח הראשי, שהעסקתו לא אושרה על ידי המזמינה מראש ובכתב. מבלי לגרוע מן האמור לעיל, קבלן ההסעדה מסכים כי המזמינה תהא רשאית להורות לו, בין בעל פה ובין בכתב, לחדול מלהעסיק לאלתר בשירותי ההסעדה כל אחד מעובדי הקבלן, לרבות המנהל הראשי או הטבח הראשי, וקבלן ההסעדה מתחייב להפסיק את עבודת אותו עובד קבלן כאמור, מיד עם דרישתה של המזמינה.

3.17. כי יעסיק בכל עת עובדי קבלן בכמות אשר תבטיח את מתן שירותי ההסעדה למזמינה במקצועיות וביעילות, ובהתאם לדרישות הקבועות בנספח א' להסכם.

- 3.18. כי הוא האחראי המוחלט והבלעדי למהימנות עובדי הקבלן וליושרם האישי.
- 3.19. כי הוא מכיר ומודע לסידורי האבטחה בחצרי המזמינה והם עונים לצרכיו, וכי ידוע לו כי המזמינה לא תהיה אחראית לכל נזק, אובדן או הפסד שייגרמו לציוד הקבלן או לרכושו, מכל גורם שהוא, לרבות פריצה ו/או גניבה ו/או מכל סיבה אחרת.
- 3.20. כי קיבל מהמזמינה את כל המידע והנתונים שהיו נדרשים לו לגבי מתן שירותי ההסעדה על פי הסכם זה ונספחיו וכל הקשור והנובע מהם או ביצועם או לגבי כל גורם העשוי להשפיע על מתן השירותים או ביצועם, ובכלל זאת כי ראה ובדק את תוכניות חדר האוכל והמטבח, את מפרט ציוד הקבלן, ציוד המזמינה והציוד לסועד, ועל סמך כל זאת הוא מצהיר ומאשר כי ביכולתו לספק את שירותי ההסעדה על כל ההתחייבויות הקשורות בשירותים אלו, הנובעות מהסכם זה ומכתב ההזמנה, על נספחיהם.
- 3.21. כי ידוע לו שהמזמינה לא תהא מוגבלת או מנועה בשום צורה או אופן מלהכניס כל שינוי בתכניות חדר האוכל, תכנונו, בנייתו ו/או בציוד חדר האוכל, וזאת על פי שיקול דעתה הבלעדי, בכפוף לכך שהשינוי לא ימנע מקבלן ההסעדה לספק את שירותי ההסעדה בהתאם לאמור בהסכם זה ובכתב ההזמנה.
- 3.22. כי ידוע לו כי המזמינה רשאית לשנות את מקום מתן שירותי ההסעדה ו/או להוסיף עליו ו/או לגרוע ממנו ו/או להעתיקו למקום אחר, כמו גם להגדיל את כמות הסועדים ו/או להקטינה, בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי, וכי השינויים האמורים לא יגרעו כהוא זה מהתחייבויות קבלן ההסעדה על פי הסכם זה וכתב ההזמנה.
- 3.23. כי אין לו, ולא יהיו לו בכל עת, מעמד של דייר או שוכר בחדר האוכל ובמטבח, וכי ניתנה לו על ידי המזמינה רשות שימוש בחדר האוכל ובמטבח אך ורק לצורך מתן שירותי ההסעדה ומילוי התחייבויותיו על פי הסכם זה וכתב ההזמנה ולא לכל מטרה אחרת. למען הסר ספק, קבלן ההסעדה מצהיר ומתחייב כי הוא לא שילם ולא ישלם למזמינה ו/או לצד שלישי כלשהו כל דמי מפתח ו/או כל דמי שכירות ו/או דמי זיכיון ו/או כל דמי שיפורים או שיפוצים כלשהם ו/או השקעות בניה כלשהן, בקשר עם הסכם זה וכתב ההזמנה.
- 3.24. כמו כן, קבלן ההסעדה מצהיר כי ידוע לו וכי הוא מסכים לכך כי רשות השימוש הניתנת לו על פי הסכם זה בציוד המצוי בחדר האוכל ובמטבח לצורך מתן שירותי ההסעדה אינה מקנה ולא תקנה לו כל זכות מכל סוג בציוד חדר האוכל ובמטבח, או לגביהם, וכי למזמינה זכות חזקה ושימוש מקבילה בחדר האוכל, במטבח, בציוד חדר האוכל ובציוד המטבח, לרבות בציוד לסועד, ובלבד שהמזמינה לא תפעיל את זכות החזקה והשימוש שלה באופן השולל מן הקבלן את האפשרות למלא אחר התחייבויותיו על פי הסכם זה.
- 3.25. כי לא יערוך ולא יבצע בחדר האוכל כל שינוי ו/או תוספת ו/או עבודות כלשהן, לרבות עבודות בניה כלשהן, מבלי לקבל את הסכמת המזמינה מראש ובכתב, וכי כל תוספת או שינוי שנעשו בהסכמה כאמור, יחשבו - ללא מתן תמורה לרכוש המזמינה. אם המזמינה תדרוש זאת, יהא הקבלן חייב בתום תקופת ההסכם, להסיר את השינויים ו/או התוספות כאמור ולהשיב את המצב לקדמותו והכל על חשבונו ובאחריותו הבלעדית. במידה והמזמינה תסכים לביצוע השינויים ו/או התוספות, יהא קבלן ההסעדה אחראי להשגתם של כל הרשיונות וההיתרים הדרושים לצורך ביצוע השינויים ו/או התוספות האמורים. כל נזק שייגרם למזמינה ו/או לקבלן ההסעדה ו/או למי מטעמם ו/או לצדדים שלישיים בשל תוספת הבנייה או עבודות הבנייה האמורות יהיה באחריותו הבלעדית של קבלן ההסעדה.

3.26. כי הינו מספק את שירותי ההסעדה למזמינה כאמור בהסכם זה ובכתב ההזמנה קבלן עצמאי, וכי בינו ו/או עובדי הקבלן, לבין המזמינה ו/או מי מטעמה, אין ולא ייוצרו יחסי עובד - מעביד.

3.27. כמו כן, המזמינה שומרת לעצמה את הזכות, בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי ובכפוף למתן הודעה מוקדמת ובכתב לקבלן של שלושים (30) ימים, לשנות את הגדרת עובדי המזמינה הזכאים להשתמש בשירותי ההסעדה ו/או להפסיק ו/או לשנות את תנאי ואופן מימון שירותי ההסעדה לעובדי המזמינה. מובהר בזאת, כי במידה והמזמינה תודיע לקבלן ההסעדה על שינויים כאמור, לא יחול כל שינוי בתמורה הקבועה בנספח ד' המצורף להסכם זה.

3.2.7 מובהר כי המזמינה נוהגת להוציא את עובדי המזמינה לחופש בחודש אוגוסט כ- שלושה שבועות, בחוה"מ פסח וסוכות. והמציע יקח בחשבון בעת הכנת ההצעה חופשות אלו.

3.28. במקרה בו המזמינה תחליט להפסיק את מימון שירותי ההסעדה לעובדי המזמינה, או חלקו, כאמור לעיל, קבלן ההסעדה מצהיר ומתחייב לגבות את התמורה בגין הארוחות מעובדי המזמינה, והמזמינה לא תהא אחראית כלפי קבלן ההסעדה בתשלום תמורה זו.

3.29. בהתאם לחוק הגברת האכיפה של דיני העבודה (התשע"ב - 2011) מתחייב קבלן ההסעדה:

3.31.1 ליידע את העובדים במסמך המצורף לתלוש המשכורת הראשון של כל עובד בדבר האפשרות למסירת הודעה על פגיעה בזכויותיהם לנציג המזמינה והדרך למסירת ההודעה. כן יאפשר קבלן ההסעדה למזמינה ליידע את עובדיו בכל דרך אחרת ככל שהמזמינה תמצא לנכון וישתף פעולה עימה בכל דרך כאמור.

3.31.2 לספק לבודק השכר מטעם המזמינה אשר יערוב בדיקות תקופתיות של שכר עובדי החברה המועסקים אצל המזמינה נתונים ומסמכים לבחינת התאמת תנאי עבודתם למשפט העבודה, והכל כאמור בחוק. לחילופין ועל פי שיקול דעת המזמינה להעסיק בודק שכר שיבצע את הבדיקות כאמור. כן לשתף פעולה באופן מלא עם ביקורות שיערכו אצלו ביחס לזכויות עובדים, ולהמציא כל אישור לרבות אישורי מיסים, מוסדות, קרנות וכיוצא ב- כל מסמך רלבנטי לעניין הביקורת.

3.31.3 לשלם לעובדיו לכל הפחות על פי התחייבויותיו בהתאם לנספח ה להסכם זה

3.32. כל חריגה מהתחייבויות קבלן ההסעדה הנוגעת לקיום חוקי העבודה לעובדיו תהווה הפרה יסודית של ההסכם המקנה, בהעדר תיקונה לאלתר על ידי קבלן ההסעדה, למזמינה את הזכות לביטול ההסכם לאלתר, למימוש הערבות וזאת מבלי לגרוע מיתר זכויותיה על פי הסכם זה ועל פי כל דין.

3.33. קבלן ההסעדה יפעיל מנגנון מסודר וקבוע המתעד את זמני נוכחות העובד במקום העבודה.

3.34. קבלן ההסעדה מתחייב לעדכן את המזמין באופן מיידי על כל התראה מינהלית, ככל שיקבל מהמונה בגין הפרה של חוקי העבודה.

3.35. ככל שתמצא הפרה של זכויות העובדים יועברו על הממצאים בכתב לקבלן והעתקים יועברו למשרד בו התבצעה העבודה. הקבלן מתחייב להמציא בתוך 30 יום תצהיר מאת ההנהלה בצירוף חו"ד רואה חשבון המפרט תיקון מלא של הליקויים כולל תשלומים רטרואקטיביים, ככל שנדרש, וזאת מבלי לגרוע מיתר הסעדים המוקנים למזמינה.

- 3.36 ידוע לקבלן כי ההסתדרות תהיה רשאית במהלך תקופת ההסכם לשנות אלו מסעיפי המיפרט או מאופן הפעלת מערך ההסתדרות, ואלו יקבעו בהתאם לצרכי ההסתדרות בתיאום עם הקבלן.
- 3.37 הקבלן מאשר כי אין בסמכויות הפיקוח של המזמינה ו/או בדרישות המזמינה כמפורט בהסכם ובנספחיו בכדי להפחית מאחריותו, והקבלן מתחייב לפעול בהתאם להתחייבויותיו ועל פי כל דין.
- 3.38 כי הוא פועל על פי ובכפוף להוראות חוק שיוויין זכויות לאנשים עם מוגבלות תשנ"ח - 1988 וההסכם הקיבוצי החל, ויפעל כך במהלך כל תקופת ההתקשרות.

4. הצהרות והתחייבויות המזמינה

המזמינה מצהירה ומתחייבת בזאת כדלקמן:

- 4.1. כי היא נותנת בזאת לקבלן ההסעדה רשות להעניק את שירותי ההסעדה, בהתאם ובכפוף לתנאי הסכם זה, וזאת החל מיום _____ (להלן: "מועד תחילת ההסכם") ועד לסיום ההסכם מכל סיבה שהיא, ובלבד שבידי קבלן ההסעדה יהיו עד למועד תחילת ההסכם כל הרישיונות, ההיתרים והאישורים הנדרשים לצורך מתן שירותי ההסעדה ומילוי התחייבויותיו על פי הסכם זה וכתב ההזמנה ולצורך זה בלבד, קבלן ההסעדה יהא רשאי לעשות שימוש בחדר האוכל, במטבח על מתקניו ללא כל תשלום מצד הקבלן והמזמינה תספק לקבלן ההסעדה, על פי דרישתו, מסמכים ותכניות של חדר האוכל והמטבח הנדרשים על פי דין לצורך השגת אישור, רישיון או היתר כלשהו בקשר עם אספקת השירותים על פי הסכם זה.
- 4.2. המזמינה תאפשר לקבלן ההסעדה, בכפוף לקבלת אישור המזמינה מראש ובכתב, לנקוט אמצעי אבטחה נוספים לאבטחת חדר האוכל, המטבח, ציוד חדר האוכל, ציוד קבלן ההסעדה ורכושו, לרבות מוצרי המזון המאוחסנים בחדר האוכל.
- 4.3. לצורך מתן שירותי ההסעדה ומילוי התחייבויות קבלן ההסעדה על פי הסכם זה וכתב ההזמנה, המזמינה תספק לקבלן, על חשבונה וללא כל תשלום מצד קבלן ההסעדה, את השירותים והתשלומים הבאים, בכפוף לשימוש סביר בשירותים אלו:
- 4.3.1. ארנונה, מים, חשמל, מיזוג אוויר, חימום וגז בישול;
- 4.3.2. שירותי סילוק אשפה מחצרי המזמינה.
- 4.3.3. קו טלפון פנים ללא חיוב, לצורך שימוש קבלן ההסעדה להפעלת חדר האוכל והמטבח ו/או שירותי ההסעדה בלבד.
- 4.4. במידה ושימוש של קבלן ההסעדה בשירותים המנויים לעיל יחרוג מגדר הסביר, לפי קביעתה הבלעדית של המזמינה, המזמינה תהא רשאית, לפי שיקול דעתה הבלעדי ומבלי כל חובת נימוק, לחייב את הקבלן עבור השירותים המנויים לעיל, וחייב כאמור יהא בהתאם לנהוג ולעלות בפועל למזמינה.

5. התמורה

- 5.1. התמורה כנגד מתן שירותי ההסעדה וביצוע מלוא התחייבויות הקבלן לפי הסכם זה, תהא בהתאם למפורט בנספח התשלומים והתמורה (הצעת המחיר למתן שירותי ההסעדה), המצורפת כנספח "ד" לחוזה (להלן: "התמורה");

5.2. הצדדים מתחייבים בזאת, כי הסכום שישולם לספק השירותים בתמורה לשירותיו לא יפחת מעלות השכר המינימאלית המגיעה לעובד בהתאם למוצהר בהצעת קבלן ההסעדה ולהוראות סעיף 28(א)(1) לחוק להגברת האכיפה על דיני העבודה התשנ"א 2011 והעלויות הנוספות.

5.3. קבלן ההסעדה לא יהא זכאי לגמול נוסף כלשהו על התמורה, לרבות בגין החזרי הוצאות ו/או כל תשלום אחר מכל סוג שהוא למען הסר ספק, התמורה הינה התמורה הכוללת והיחידה שבתשלומה חייבת המזמינה לקבלן ההסעדה. למבלי לגרוע מהאמור האמור, התמורה תשא הצמדה כמפורט **בנספח ד'** להסכם.

6. עובדי הקבלן העדר יחסי עובד-מעביד

קבלן ההסעדה מצהיר, כי הינו וכי יהיה במשך כל תקופת הסכם זה המעביד ו/או המעסיק הבלעדי של עובדי הקבלן, וכי לא ייוצרו בין המזמינה לבין הקבלן ו/או עובדי הקבלן יחסי עובד-מעביד.

6.1. קבלן ההסעדה מצהיר ומתחייב לקיים לגבי כל עובדי הקבלן כל חבות או דרישה על פי דרישות ההליך לרבות בפרק "דרישות שכר לעובדי הקבלן במערך ההסעדה" בחוברת ההזמנה, על פי התחייבותו בנספח ו' להסכם וכן על פי ובכפוף לכל דין, הנוגעת להעסקת עובד או מקנה זכות כלשהי לעובד שלו, שיועסק על ידו במתן שירותי ההסעדה למזמינה וכל חבות או דרישה כאמור תחול עליו בלבד.

6.2. קבלן ההסעדה בלבד יהא האחראי לביצוע כל הניכויים שיש לעשותם על פי דין משכרם של עובדי הקבלן, ועליו בלבד חלה האחריות לתשלום כל המיסים, דמי הביטוח הלאומי ותשלומים סוציאליים אחרים אשר מעביד חייב לשלם לפי כל דין ונוהג. מבלי לגרוע מכלליות האמור, מתחייב קבלן ההסעדה כי הוא ו/או מי מטעמו, לפי העניין, ישלמו במועד כל תשלום אשר יש לשלם לעובדי הקבלן ו/או לרשויות המדינה ו/או לכל גורם אחר, מכוח הדין או הסכם או הסדר קיבוצי או אחר, כללי או מיוחד, או צו הרחבה או נוהג או מנהג, לרבות שכר-עבודה, ביטוח לאומי, חופשה שנתית, הבראה, גמול בגין שעות נוספות, הוצאות נסיעה, פיצויי פיטורים וכיוצא באלה.

6.3. קבלן ההסעדה ימציא למזמינה, מיד עם דרישתה הראשונה, אישורים על ביצוע כל הניכויים, ההפרשות והתשלומים האמורים בסעיף 6.2 לעיל.

6.4. מובהר כי, הסכם זה הינו הסכם בין מזמין לבין קבלן שירותים עצמאי ואינו מהווה הסכם עבודה, וכי קבלן ההסעדה הנו קבלן עצמאי וכי בין המזמינה לבין הקבלן ו/או בין המזמינה לבין מי מעובדי הקבלן לא מתקיימים יחסי עובד-מעביד, יחסי הרשאה, יחסי סוכנות או יחסי שותפות, לצורך כל דבר ועניין.

6.5. היה ועל אף האמור לעיל, ייקבע על ידי גוף שיפוטי מוסמך כי היחסים בין קבלן ההסעדה ו/או עובדי הקבלן לבין המזמינה ו/או מי מטעמה, הינם יחסי עובד מעביד, יחולו ההוראות הבאות:

6.6. כל תמורה אשר שולמה לקבלן ההסעדה החל ממועד תחילת ההסכם תקטן ב- 40% ותעמוד על הסכום המוקטן בלבד (להלן: "התמורה המופחתת"); לתמורה המופחתת יתווספו אך ורק תוספות היוקר אשר שולמו בכלל המשק, עד לתקרה, והכל רטרואקטיבית ממועד תחילת ההסכם.

6.7. על קבלן ההסעדה יהיה להחזיר למזמינה מיידיית כל סכום ששולם לו ממועד תחילת ההסכם ואשר שולם מעל התמורה המופחתת, וזאת צמוד למדד המחירים לצרכן ובתוספת ריבית שנתית צמודה בת 4% (המדד הבסיסי - המדד הידוע במועד כל תשלום והמדד החדש - המדד הידוע במועד החזר בפועל) ו/או לפי התשלום שחוייבה המזמינה לשלם כאמור בסעיף 6.5 לעיל, לפי הגבוה.

6.8. המזמינה תהיה זכאית לקזז כל חוב כזה של קבלן ההסעדה מכל סכום שהמזמינה תהיה חייבת לו באותו מועד; אי ניכוי כאמור לא יפטור את קבלן ההסעדה מהחזר מלוא יתרת חובו האמור.

6.9. קבלן ההסעדה לבדו אחראי לכל נזק שייגרם למי מעובדי הקבלן במסגרת הסכם זה ו/או לכל נזק שיגרם מי מעובדי הקבלן ו/או מי מטעמו למזמינה ו/או עובדי המזמינה ו/או מי מטעמה, לרבות לצד ג' כלשהו. למזמינה לא תהיה כל חבות בקשר לאמור לעיל, וקבלן ההסעדה מתחייב כי ישפה מיידיית את המזמינה בגין כל תביעה אשר תוגש נגדה בקשר לנזק כאמור.

6.10. קבלן ההסעדה מתחייב בזאת, לפצות ולשפות את המזמינה, מיד עם קבלת דרישה לכך מהמזמינה, על כל סכום שהמזמינה תחויב לשלמו (לרבות החזרת הוצאותיה - כולל שכר טרחת עורכי הדין) לעובדי הקבלן, ו/או לקבלן ההסעדה ו/או לצדדים שלישיים כתוצאה מכל תביעה שהיא, או קביעה של ערכאה משפטית מוסמכת בעניין הנובע מהעסקתם של עובדי הקבלן, או הקשור אליהם, ו/או מזכויות "עובד" על פי כל דין ו/או מכל תביעה הקשורה לעובדי הקבלן. המזמינה תודיע לקבלן ההסעדה על כל תביעה שתוגש כאמור ותינתן לו הזדמנות סבירה להתגונן מפניה.

6.11. נותן השירותים לא יהיה רשאי להעסיק עובד זר כהגדרתו בחוק שירות התעסוקה, התשי"ט-1959, כפי נוסחו מעת לעת, לצורך ביצוע הסכם זה, בין כעובד ובין כקבלן משנה.

6.12. קבלן הסעדה אחראי לקיום מלא ושלים של כל החובות החלות בדיני העבודה החלות ביחסים שבינו לבין עובדיו. נותן השירותים יישא לבדו בכל התשלומים או ההוצאות לעובדיו מכל סוג ומין שהוא. נותן השירותים יהיה האחראי היחיד והבלעדי כלפי העובדים, או המועסקים, או מי מהם בגין כל אחריות, חובה או חבות שמעביד חב או עשוי לחוב בהם כלפי עובדיו - לרבות, אך מבלי לפגוע בכלליות האמור לעיל, בתשלומים לביטוח לאומי, ניכוי מס הכנסה או מסים או היטלים אחרים מכל סוג שהוא, וכן על פי כל חוקי העבודה, התקנות, הצווים וההסכמים ו/או ההסדרים הקיבוציים החלים, ובכפוף ועל פי כל דין.

6.13. קבלן ההסעדה מתחייב בזאת כי שכר השעה אשר ישולם על ידי קבלן לעובדיו לא יפחת מעלות השכר כפי שהצהיר ליה במועד הגשת ההצעות להליך, ובכל מקרה זה עלות זו לא תפחת מעלות השכר המינימלית הנדרשת על פי הסכם זה. הפרת סעיף זה היא הפרה יסודית לחוזה ועילה לביטולו המיידי.

6.14. קבלן ההסעדה מתחייב להסדיר את יחסי העבודה בינו לבין העובדים המועסקים על ידו לצורך חוזה זה בהסכם העסקה התואם את דירשות החוזה. הפרת סעיף זה מהווה הפרה יסודית של החוזה ועילה לביטולו המיידי. כמו כן מתחייב קבלן ההסעדה לעגן את זכויות המזמינה בהתאם למכרז על נספחיו ולהסכם זה, בכל התקשרות שלו עם מי שפועל מטעמו במסגרת ביצוע התחייבויותיו על פי המכרז וההסכם.

6.15. קבלן ימסור לעובדיו על פי חוזה זה תלושי שכר בהתאם לחוק, וכן הודעה לפי חוק הודעה לעובד (תנאי עבודה) תשס"ב-2002, בשפה המובנת על ידו. חתימה על הסכם זה מהווה אישור קבלן ההסעדה כי העובדים קבלו את ההודעהקראו אותה והבינו את תוכנה.

6.16. קבלן ההסעדה מתחייב בזאת, כי במידה ותתקבל אצל המזמינה הודעה לפי סעיף 25(א)(3)/(א)/(ב) לחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה התשע"ב-2011 (להלן: "החוק להגברת האכיפה"), יהיה עליו לתקן את הליקויים המנויים בהודעה באופן מידי, מעת שיידרש לכך על ידי המשרד. תיקון הליקויים יעשה בכפוף לשימוע בהתאם להוראות סעיף 26 (א) לחוק להגברת האכיפה, בנוכחות הנציגים לעניין הסכם זה. שימוע כאמור יערך לכל היותר עד 14 יום מעת קבלת התלונה אצל המזמינה. נותן השירותים מסכים בזאת כי למזמינה שמורה הזכות להיפרע פיצויים בגין כל נזק שיגרם למשרד כתוצאה מהתנהלות קבלן ההסעדה כלפי עובדיו.

7. סודיות

7.1. קבלן ההסעדה מתחייב כי ישמור בסודיות מוחלטת, ויגרום לכך כי כל עובדי הקבלן, ישמרו בסודיות מוחלטת, כל מידע הנוגע במישרין או בעקיפין לעסקיה של המזמינה, לרבות כל סוד שיווקי, כלכלי, מדעי, טכנולוגי או אחר של המזמינה, ואשר נודע לו או למי מעובדי הקבלן עקב או במהלך ההתקשרות בהסכם זה או במסגרת יחסיו העסקיים עם המזמינה, ואשר אינו בגדר מידע ציבורי, ולא יעשה כל שימוש במידע זה ללא הסכמתה בכתב של המזמינה. התחייבות קבלן ההסעדה על פי הסכם זה תעמוד בתוקפה גם לאחר סיום תקופת הסכם זה, כל עוד לא הפך המידע לנחלת הכלל שלא כתוצאה מהפרת ההתחייבות של קבלן ההסעדה ו/או עובדי הקבלן על פי סעיף זה.

7.2. מבלי לגרוע מהאמור לעיל, קבלן ההסעדה לא יפרסם בכל דרך שהיא הסכם זה ו/או את דבר קיומו ו/או את העובדה שהוא מספק את שירותי ההסעדה למזמינה. כמו כן, קבלן ההסעדה לא יעשה כל שימוש שהוא בשם המזמינה או בשמן של החברות המסונפות לה, ללא אישור המזמינה בכתב ומראש.

8. אי ביצוע שירותי ההסעדה כואות

8.1. קבלן ההסעדה מצהיר ומסכים כי קביעת המזמינה כי שירותי ההסעדה או חלק מהם בוצעו שלא בהתאם להסכם ו/או לתנאי כתב ההזמנה על נספחיו ו/או שלא כואות ו/או שלא בהתאם להוראות הדין, תהא סופית וכי עליו לתקנה בהקדם האפשרי, ובכל מקרה לא יאוחר מחמישה (5) ימים מהמועד בו נודע לו על התקלה ו/או עניין הטעון תיקון.

8.2. למרות האמור לעיל, במידה ומדובר בתקלה ו/או עניין הטעון תיקון מיידי (כגון עניינים הנוגעים לסניטריה, הגיינה, תברואה, נקיון, זיהומים במזון וכיוצב) קבלן ההסעדה יתקן הפרות אלו באופן מיידי ובכל מקרה בתוך עשרים וארבע (24) שעות מרגע היוודע לו על הפרה כאמור.

8.3. בנוסף מצהיר ומסכים קבלן ההסעדה כי היה ולא תיקן את הטעון תיקון תוך 5 (חמישה) ימים ממועד היוודע לו על הטעון תיקון, ובכל מקרה בתוך 5 (חמישה) ימים ממועד מתן הודעה בכתב על ידי המזמינה, רשאית המזמינה להודיע לקבלן ההסעדה על ביטול ההתקשרות עמו, מבלי לפגוע בזכות המזמינה לכל סעד אחר העומד לרשותה מכוח הדין ו/או ההסכם, וקבלן ההסעדה מוותר בזאת על כל טענה ו/או דרישה ו/או תביעה נגד המזמינה ו/או צד שלישי כלשהו בקשר עם ביטול כאמור.

8.4. למרות האמור לעיל, במידה ומדובר בתקלה ו/או עניין הטעון תיקון מיידי (כגון עניינים הנוגעים לסניטריה, הגיינה, תברואה, נקיון, זיהומים במזון וכיוצב) היה וקבלן ההסעדה לא תיקן את הטעון תיקון תוך עשרים וארבע (24) שעות ממועד היוודע לו על הטעון

תיקון, ובכל מקרה בתוך עשרים וארבע (24) שעות ממועד מתן הודעה בכתב על ידי המזמינה, רשאית המזמינה להודיע לקבלן ההסעדה על ביטול ההתקשרות עמו, מבלי לפגוע בזכות המזמינה לכל סעד אחר העומד לרשותה מכוח הדין ו/או ההסכם, וקבלן ההסעדה מוותר בזאת על כל טענה ו/או דרישה ו/או תביעה נגד המזמינה ו/או צד שלישי כלשהו בקשר עם ביטול כאמור.

8.5. קבלן ההסעדה מצהיר ומסכים כי בכל מקרה של אי הופעתו ו/או אי הופעת עובדי הקבלן במועד הדרוש לשם מתן שירותי ההסעדה, יחשב הדבר להפרה בוטה ויסודית של ההסכם, והמזמינה תהא רשאית, אך לא חייבת, להודיע לקבלן ההסעדה על ביטול ההסכם עמו שתכנס לתוקף בתוך שלושה (3) ימים מיום מתן ההודעה, וזאת מבלי לפגוע בזכותה לכל סעד אחר העומד לרשותו מכוח הדין ו/או החוזה, ומבלי שלקבלן ההסעדה תהא כל טענה ו/או דרישה ו/או תביעה מאת המזמינה.

8.6. כל אימת שמוטלת על קבלן ההסעדה עפ"י הסכם זה או על פי כתב ההזמנה חובה לבצע פעולה או עבודה כלשהי, בין במשך תקופת ההסכם ובין לאחריה, וקבלן ההסעדה לא ביצע את הפעולה או העבודה האמורה באופן מלא או שבצעה באופן חלקי עד המועד הנקוב לשם כך, אזי רשאית המזמינה, אך לא חייבת, לבצע את הפעולה או העבודה האמורה במקום קבלן ההסעדה ועל חשבון קבלן ההסעדה, וזאת בין בעצמה ובין ע"י אחרים, ובמקרה כזה חייב קבלן ההסעדה לשלם למזמינה מיד עם דרישתה, ובכל מקרה לא יאוחר משלושה (3) ימים ממועד קבלת דרישה כאמור, את כל הסכומים שהמזמינה שילמה או נשאה בהם בקשר לביצוע הפעולה או העבודה האמורה, בתוספת 15% מסכומים אלה בגין הוצאות כלליות.

9. אחריות, שיפוי וביטוח

9.1. קבלן ההסעדה יהא אחראי בגין כל נזק, הוצאה, הפסד, תשלום, חסרון כס, אובדן רווח וכל נזק כיוצא באלה אשר יגרמו לגוף ו/או לרכוש, במישרין או בעקיפין, למזמינה ו/או לעובדי המזמינה ו/או לעובדי קבלן ו/או לצד שלישי כלשהו ו/או לעובדי הקבלן, ככל שיגרמו, בקשר עם שירותי ההסעדה במישרין או בעקיפין ובכלל זאת בשל צריכת המזון ו/או בשל מעשה או מחדל של קבלן ההסעדה ו/או עובדי הקבלן ו/או מי מטעמו במסגרת ו/או תוך כדי ו/או עקב ו/או בקשר עם מתן שירותי ההסעדה ו/או מילוי התחייבויות קבלן ההסעדה לפי הסכם זה וכתב ההזמנה על נספחיהם ו/או עקב הפרת התחייבויות כאמור ו/או על פי כל דין.

9.2. למען הסר ספק מובהר בזאת, כי אין בהוראות הסכם זה ו/או בהוראות כתב ההזמנה ו/או בהנחיה בקשר עם ההסכם ו/או כתב ההזמנה שינתנו על ידי המזמינה ו/או עובדי המזמינה ו/או מי מטעמה כדי להטיל אחריות ו/או חבות כלשהי על המזמינה ו/או עובדי המזמינה ו/או מי מטעמה (וקבלן ההסעדה פוטר אותם מראש מכל חבות או אחריות כאמור), בגין אובדן ו/או הפסד ו/או נזק עקיף ו/או תוצאתי ו/או פגיעה בציוד, רכוש ומלאי, מכל סוג שהוא בין אם שייך לספק ובין אם נמצא תחת פיקוחו ו/או השגחתו ו/או השייך לצד שלישי כל שהוא, שייגרם לגופם או לרכושם של קבלן ההסעדה ו/או עובדי הקבלן ו/או צדדים שלישיים כלשהם, בקשר עם הסכם זה וכתב ההזמנה. מובהר כי הדרישות המוטלות על קבלן ההסעדה הינן דרישות מינימום ואין בהן בכדי לפטור ו/או להפחית מאחריות הספק בכל צורה שהיא.

9.3. מבלי לגרוע מזכויות המזמינה על פי הסכם זה ו/או כתב ההזמנה ו/או על פי כל דין לכל תרופה או סעד אחרים, קבלן ההסעדה מתחייב בזאת לפצות ו/או לשפות את המזמינה מייד עם דרישתה הראשונה, במלוא סכום האובדן, פגיעה, נזק, הפסד, הוצאה וכל סכום אחר כאמור לעיל שייגרם למזמינה ו/או למי מטעמה ו/או לעובדי המזמינה על ידי קבלן

ההסעדה ו/או עובדי הקבלן ו/או מי מטעמו וכן בגין כל תביעה שתוגש כנגד המזמינה ו/או מי מטעמה ו/או עובדי המזמינה כתוצאה או בקשר עם הסכם זה, וכן בגין כל דרישת תשלום, הליכים משפטיים והוצאות כלשהן המתייחסות או הקשורות להסכם זה ו/או לכתב ההזמנה, וזאת מבלי להטיל על המזמינה לבסס את צדקת דרישתה או לחייבה להתדיין עם קבלן ההסעדה או עם צד שלישי כלשהו.

9.4. קבלן ההסעדה מתחייב להשיב למזמינה ו/או לפצות ו/או לשפות את המזמינה בגין כל נזק ו/או פגיעה ו/או הוצאה ו/או כל סכום אחר אשר יגרמו לה בשל תביעה שתוגש נגדה, אזרחית או פלילית ו/או בשל פסק דין שניתן נגדה, בקשר עם מעשיו ו/או מחדליו של קבלן ההסעדה ו/או עובדי הקבלן ו/או מי מטעמו, לרבות קבלני משנה ועובדיהם, לרבות כל הוצאות ההגנה המשפטית ו/או כל הוצאה שהוצאה לצורך התגוננות כנגד התביעה ובתנאי שהנזק ו/או הפגיעה לא נגרמו עקב מעשי זדון של המזמינה ו/או של עובדי המזמינה, ובלבד שהמזמינה הודיעה לספק על דבר הגשת התביעה ואיפשרה לו להתגונן כנגדה.

9.5. למען הסר ספק, מובהר בזאת כי אין באמור בסעיפים 9.1-9.3 לעיל כדי לגרוע בכל צורה ואופן שהם מאחריות קבלן ההסעדה על פי כל דין.

10. ביטוח

בלי לגרוע מאחריות קבלן ההסעדה על פי הסכם זה ו/או על פי דין, הוראות הביטוח אשר יחולו על קבלן ההסעדה הינן בהתאם לאמור בנספח הביטוח אשר צורף להסכם זה כנספח ב' ומהווה חלק בלתי נפרד הימנו.

11. תקופת ההסכם

11.1. הסכם זה יהיה בתוקף למשך תקופה של 24 חודשים החל ממועד חתימתו (להלן: "התקופה המקורית"), שבסיומה מוקנית למזמינה האופציה, לפי שיקול דעתה הבלעדי, להאריך את תקופת ההסכם בתקופות נוספות של שנה אחת (1) כל אחת (התקופה המקורית כולל התקופה או התקופות הנוספות תיקראנה לעיל ולהלן: "תקופת ההסכם") עד לתקופה כוללת של 5 שנים.

11.2. ככל שהאופציה תמומש על קבלן ההסעדה להמציא למזמינה רישיון בתוקף ולהוכיח להנחת דעת המזמינה כי הינו עומד בכל תנאי הסף כאמור בהזמנה גם במעמד ההארכת ההסכם. כן תמסר ערבות בנקאית לתקופת הארכה ואישור קיום ביטוחים כאמור בהסכם.

סיום ההסכם

11.3. על אף האמור בסעיף 11.1 לעיל, המזמינה תהא רשאית להביא הסכם זה לסיומו בכל עת, לפי שיקול דעתה המוחלט ומבלי ליתן כל נימוק לכך וללא צורך בתשלום פיצוי כלשהו לקבלן ההסעדה, על ידי מתן הודעה מוקדמת בכתב של שישים (60) ימים מראש.

11.4. מובהר בזאת כי ככל שמועד תום תקופת ההתקשרות יהא בסמיכות או במהלך חג ו/או תקופה חריגה, תהא בידי המזמינה הזכות הבלעדית להאריך את תקופת ההתקשרות עם הזוכה לפרק הזמן הנדרש כדי שסיום ההתקשרות עימו יהא לאחר החג ו/או לפרק זמן הנדרש להערכות ליציאה לבל"מ חדש.

11.5. סיום ההסכם ע"י קבלן ההסעדה:

- קבלן ההסעדה יהיה רשאי בכל עת להפסיק את ההסכם עם המזמינה ובלבד ש יודיע למזמינה בכתב כל כך בהודעה בכתב בת 90 יום לפחות, במהלכה תוכל המזמינה לפעול למציאת קבלן הסעדה חלופי..
- 11.6. בנוסף לאמור בסעיף 11.3 לעיל ומבלי לגרוע מכל סעד ו/או זכות העומדים למזמינה מכוח כל דין, ותנאי מסמכי ההזמנה המצורפים כנספח א' להסכם זה לרבות בעניין הקנסות, המזמינה תהא רשאית לבטל הסכם זה לאלתר, ללא הודעה מוקדמת וללא צורך בתשלום פיצוי כלשהו לקבלן ההסעדה, בקרות אחד מן המקרים הבאים:
- 11.6.1. קבלן ההסעדה התמוזג עם צד שלישי כלשהו או נרכש (או שנרכשה בו השליטה) על ידי צד שלישי;
- 11.6.2. קבלן ההסעדה החליט על פירוקו מרצון, או מונה כונס נכסים, נאמן או מפרק (זמני או קבוע) לנכסי קבלן ההסעדה, כולם או חלקם או הוגשה בקשה למינוי כאמור שלא בוטלה תוך שלושים (30) יום וכן במצב של בקשה להסדר נושים וצו הקפאת הליכים;
- 11.6.3. הוטל עיקול על נכסי קבלן ההסעדה, כולם או חלקם, ו/או צד שלישי כלשהו פתח בהליכי הוצאה לפועל נגד קבלן ההסעדה;
- 11.6.4. המזמינה סבורה כי קבלן ההסעדה אינו יכול לקיים את התחייבויותיו על פי הסכם זה במועדם;
- 11.6.5. קבלן ההסעדה הפר הפרה יסודית התחייבות מהתחייבויותיו על פי הסכם זה (סעיפים יסודיים בהסכם זה הנם סעיפים 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10 ו-12); או-
- 11.6.6. קבלן ההסעדה הפר את ההסכם הפרה שאינה יסודית, ולא תיקן את ההפרה תוך ארבעה-עשר (14) יום מן המועד בו נתקבלה בידיו לראשונה דרישת המזמינה בעניין זה.
- 11.6.7. תוצאות בדיקה אחת (1) מבדיקות המעבדה של המזון המסופק בשירותי ההסעדה מצביעה על חריגה ברמה גבוהה מהתקן; שתי (2) תוצאות רצופות של בדיקות מעבדה של המזון המסופק בשירותי ההסעדה מצביעות על חריגה ברמה בינונית מהתקן; שבע (7) תוצאות רצופות של בדיקות מעבדה של המזון המסופק בשירותי ההסעדה מצביעות על חריגות ברמה נמוכה מהתקן.
- 11.6.8. קבלן ההסעדה לא מילא אחר התנאים בעניין רישוי עסק ולא השיג רשיון עסק בתוך שישה (6) חודשים ממועד החתימה על הסכם זה.
- 11.7. למען הסר ספק מובהר בזאת, כי קבלן ההסעדה מתחייב להודיע למזמינה על התרחשותו של כל אירוע מן האירועים המנויים לעיל באופן מיידי לאחר התרחשותם.
- 11.8. למען הסר ספק מובהר בזאת, כי המזמינה לא תהא חייבת בתשלום פיצוי או שיפוי כלשהם לקבלן ההסעדה בגין ביטול ההסכם כאמור בסעיף 11 לעיל, ולקבלן ההסעדה לא תהא עילת תביעה כלשהי נגד המזמינה בגין ביטול ההסכם או הפסקתו.
- 11.9. סעיפים, 6, 7, 9, 12, 13 ו-14 יוותרו בתוקף גם לאחר סיום ההסכם כאמור בסעיף 11 זה.
- 11.10. עם סיום ההסכם, מכל סיבה שהיא, יפנה קבלן ההסעדה את חדר האוכל והמטבח וימסור אותם לידי המזמינה כשהם במצב טוב ותקין לאחר ניקיון יסודי, פנויים מכל חפץ ואדם, למעט כל חפץ או אביזר שהוא רכוש המזמינה. קבלן ההסעדה יחזיר למזמינה את ציוד חדר האוכל וכל אביזר וחפץ שקיבל מהמזמינה כשהם במצב טוב ותקין כפי שקיבלם לידי, למעט בלאי סביר. המזמינה תהא רשאית לפקח בפועל על ביצוע הפינוי ולוודא ביצועו כך שלא יפגע ברכושה של המזמינה.

11.11. הפר קבלן ההסעדה את התחייבותו האמורה בסעיף 11.8 לעיל:

11.11.1. קבלן ההסעדה יהיה חייב לשלם למזמינה, בגין כל יום איחור בפינוי, פיצויים קבועים מוסכמים ומוערכים מראש בסך בשקלים השווה ל- 1,500 ₪. אר ליום, וזאת מבלי לפגוע בזכויות המזמינה לכל תרופה או סעד אחרים או נוספים על פי הסכם זה או על פי כל דין, הכל על פי ברירת המזמינה. האמור בסעיף זה לא יתפרש כיוצר קשר שכירות מכל סוג בין הצדדים לגבי התקופה שלאחר סיום ההסכם.

11.11.2. בנוסף, ומבלי לגרוע מהאמור לעיל, המזמינה תהא רשאית, בין בעצמה ובין באמצעות מי מטעמה, ללא צו של בית המשפט, לבצע התחייבויותיו של קבלן ההסעדה כאמור בסעיף 11.9 לעיל ולחייבו בכל ההוצאות הנובעות מכך ו/או להוציא את קבלן ההסעדה ו/או את עובדי הקבלן ו/או ציוד הקבלן מחדר האוכל והמטבח ו/או למנוע את כניסתם, וכן להפעיל את חדר האוכל והמטבח ו/או לספק את שירותי ההסעדה בעצמה או על ידי כל גוף או אדם נוסף או אחר, הכל מבלי לפגוע בזכויות המזמינה לכל תרופה או סעד אחרים או נוספים על פי הסכם זה או על פי כל דין.

12. כתב הערבות

12.1. להבטחת קיום מלוא התחייבויות קבלן ההסעדה על פי הסכם זה על נספחיו, ימציא קבלן ההסעדה לידי המזמינה, במועד החתימה על הסכם זה, ערבות בנקאית אוטונומית ובלתי מותנית, בסך 100,000 ₪ (מאה אלף ₪) בנוסח המצורף **כנספת "ג"** להסכם זה (להלן: "כתב הערבות"). כתב הערבות יהא לפקודת המזמינה ובתוקף למשך תקופת ההסכם בתוספת 3 חודשים מעבר לה, צמוד למדד המחירים לצרכן הידוע ביום החתימה על הסכם זה. במקרה הצורך, מתחייב קבלן ההסעדה להמציא למזמינה, בתוך עשרה (10) ימי עסקים ממועד הדרישה, כתב ערבות חדש בסכום המבוקש. מיד עם קבלת כתב הערבות כאמור, אשר עונה על התנאים המפורטים לעיל, המזמינה תשיב לקבלן את הערבות אשר נמסרה למזמינה עם הצעת ההצעה במסגרת סעיף 7 לכתב ההזמנה.

12.2. כל ההוצאות הקשורות במתן כתב הערבות ו/או בהארכת תוקפו ו/או בגבייתו ו/או בהגדלת היקפו לפי העניין, יחולו על קבלן ההסעדה וישולמו על-ידו.

12.3. כתב הערבות יוחזק בידי המזמינה, אשר תהא רשאית, לפי שיקול דעתה הבלעדי והמוחלט, לחלוט, כולו או מקצתו, על מנת לגבות מקבלן ההסעדה כל תשלום ו/או פיצוי ו/או כל שיפוי שיגיעו לה מקבלן ההסעדה על פי ההסכם על נספחיו ו/או על פי כל דין (לרבות, אך לא רק, במקרה של הפרת איזו מהתחייבויות קבלן ההסעדה לפי הסכם זה).

12.4. מבלי לגרוע מהאמור לעיל, המזמינה תהיה רשאית לחלט את הערבות בכל מקרה שבו לדעת המזמינה הפר קבלן ההסעדה או לא קיים תנאי מתנאי הסכם זה, הוראות ההליך ונספחיו וההצעה או לא תיקן מעוות וזאת בהתראה מוקדמת בכתב של 3 ימים מראש או בהתאם להוראות סעיף 16 לחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה תשע"ב - 2011, קבלן ההסעדה יהא רשאי לדרוש זכות טיעון בכתב באשר לחילוט.

12.5. המזמינה תהא רשאית לתבוע מקבלן ההסעדה את מלוא נזקיה הממשיים שמעבר לסכום הנקוב בערבות, ומימוש הערבות, כולה או חלקה, לא ייראה כתשלום פיצויים מוסכמים או תשלום קנס בהתאם להסכם זה על נספחיו.

12.6. על אף האמור יובהר, כי הסכם זה יבוא לסימו אף ורק בהתאם להוראות סעיף 11 לעיל, וכי אין במימוש כתב הערבות (לבדו) כדי להביא את ההסכם לסימו.

12.7. היה והמזמינה תממש את כתב הערבות, כולו או חלקו, ימציא קבלן ההסעדה למזמינה באופן מיידי כתב ערבות חדש באותם תנאים של כתב הערבות שמומש, לרבות לעניין סכומו.

12.8. אין במתן כתב הערבות ו/או במימושו על ידי המזמינה כדי לגרוע מחיוביו של קבלן ההסעדה כלפי המזמינה על פי ההסכם על נספחיו ו/או על פי הוראות כל דין ו/או כדי לגרוע מזכויות המזמינה לתבוע כל סעד המגיע ו/או שיגיע להם על פי ההסכם על נספחיו ו/או על פי כל דין ובכלל זה לתבוע מקבלן ההסעדה את מלוא נזקיה שמעבר לסכום כתב הערבות, ומימוש כתב הערבות, כולו או חלקו, לא ייחשב כתשלום פיצויים מוסכמים סופיים או תשלום קנס בהתאם להסכם זה.

12.9. הפרת איזו מהוראות סעיף 12 זה על-ידי הקבלן תחשב כהפרה יסודית של ההסכם.

13. פיצויים מוסכמים

13.1. קבלן ההסעדה ישלם למזמינה בגין הפרת התחייבויותיו כאמור בפרק "פיצוי מוסכם" במפרט, המצורף כנספח א' להסכם זה, וזאת מבלי שהמזמינה תידרש להוכיח כי נגרם לה נזק, והכל מבלי לגרוע מכל זכות או סעד נוספים העומדים לרשות המזמינה על פי כתב ההזמנה על כל נספחיו ו/או על פי כל דין, ובכלל זה זכותה של המזמינה להיפרע מקבלן ההסעדה את מלוא נזקיה.

14. שונות

14.1. אין בהסכם זה כדי לגרוע מזכות המזמינה להתקשר בהסכם דומה עם כל ספק או קבלן אחר, בכפוף לקיום כל התחייבויות המזמינה על פי הסכם זה.

14.2. קבלן ההסעדה לא יהא רשאי להמחות ו/או להעביר ו/או להסב לצד שלישי כלשהו את זכויותיו ו/או התחייבויותיו מכוח הסכם זה, כולן או חלקן, אלא בהסכמת המזמינה לכך מראש ובכתב. למען הסר ספק, מובהר בזאת כי קבלן ההסעדה אינו רשאי לספק את שירותי ההסעדה ו/או למלא אחר אילו מהתחייבויותיו תחת הסכם זה ו/או כתב ההזמנה ו/או נספחיהם, באמצעות קבלן משנה כלשהו.

14.3. הסכם זה, על כל נספחיו, לרבות כתב ההזמנה, ממצה את מכלול היחסים בין הצדדים ולא תהא כל נפקות לכל משא ומתן, הבנה, הסכמה, התחייבות ומצג אשר היו, ככל שהיו, בין במפורש ובין במרומז, בין בכתב ובין בעל-פה, בין הצדדים עובר לחתימה על הסכם זה.

14.4. לא יהא כל תוקף לכל שינוי, תיקון ו/או ויתור על הוראות הסכם זה, אלא אם כן נעשה במסמך בכתב אשר נחתם על-ידי שני הצדדים.

14.5. שום התנהגות על-ידי מי מן הצדדים לא תחשב כויתור על איזו מזכויותיו על-פי הסכם זה, לרבות נספחיו, ו/או כויתור או הסכמה מצדו לאיזו הפרה או אי-קיום של תנאי מתנאי ההסכם, לרבות נספחיו, או כשינוי, ביטול או תוספת על תנאי שהוא אלא אם כן נעשו במפורש ובכתב.

14.6. הסכם זה הנו הסכם בין הצדדים החתומים עליו בלבד, ואין בהוראותיו כדי להעניק זכויות לטובת צדדים שלישיים, לרבות לפי פרק ד' לחוק החוזים (חלק כללי), תשל"ג-1973.

- 14.7. כל צד ישא במסים החלים עליו מכוח הדין ובכל יתר התשלומים החלים עליו לרבות תשלומים לשלטונות המס (לרבות כל תשלום סוציאלי) בקשר עם עיסוקו מכוח הסכם זה, לרבות נספחיו, ובכלל זה כל תשלום הנוגע לעובדיו של כל אחד מהצדדים.
- 14.8. הדין החל על הסכם זה הנו דין מדינת ישראל, וסמכות השיפוט הייחודית והבלעדית לעניין הסכם זה נתונה אך ורק לבתי המשפט המוסמכים לכך בעיר תל-אביב-יפו (והצדדים שוללים במפורש את סמכותם המקומית של בתי משפט אחרים ברחבי הארץ).
- 14.9. מבלי לפגוע בכל סעד העומד לזכות המזמינה מכוח כל דין ו/או הסכם, המזמינה תהיה רשאית לקזז ו/או לעכב תחת ידיה כל סכום אשר יגיע לקבלן ההסעדה ממנה מכל מקור שהוא כנגד כל סכום שקבלן ההסעדה יהיה חייב לה על-פי הסכם זה ו/או על-פי כל דין. לקבלן ההסעדה לא תהיה כל זכות עיכובן כנגד המזמינה.
- 14.10. ספריה ופנקסיה של המזמינה, ישמשו עדות והוכחה לכאורה לנכונות האמור בהם ולעובדת עשייתו, לרבות לעניין כל הסכומים שישולמו על-ידי המזמינה לקבלן ההסעדה במסגרת ביצוע ההסכם.
- 14.11. הודעות הצדדים מכוח הסכם זה תעשנה בכתב ותשלחנה לכתובות הצדדים המפורטות במבוא להסכם או לכל כתובת אחרת אשר נמסרה לצד השולח בכתב על-ידי הצד השני, לפחות 24 שעות טרם משלוח ההודעה. כל הודעה שישלח צד למשנהו בדואר רשום תיחשב כאילו התקבלה אצל הצד השני 72 שעות ממועד משלוח ההודעה, אם נמסרה ביד - במועד מסירתה ואם נשלחה בפקסימיליה - ביום בו נשלחה.

לראיה באו הצדדים על החתום:

המזמינה	קבלן ההסעדה
_____ ע"י:	_____ ע"י:
_____ תפקיד:	_____ תפקיד:

נספח ו' (להסכם) – החוק להגברת אכיפה של דיני עבודה תשע"ב

2011

- בין: הסתדרות העובדים הכללית החדשה (להלן: "ההסתדרות")
- לבין: _____ (להלן: "החברה")
1. בהתאם לחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה, התשע"ב 2011 (להלן: "החוק") ועל מנת למנוע פגיעה בזכויות עובדי החברה העובדים במסגרת ההסכם במתן שירות עבור ההסתדרות (להלן: "עובדי החברה" או "העובדים"), מתחייבת החברה ליידע את העובדים בדבר האפשרות למסירת הודעה על פגיעה בזכויותיהם לנציג ההסתדרות והדרך למסירת ההודעה. כן מוסכם כי החברה תאפשר להסתדרות ליידע את העובדים בעניין זה בכל דרך אחרת ככל שההסתדרות תמצא לנכון וכן תשתף פעולה עם ההסתדרות בכל פעולה כאמור.
 2. ההסתדרות תהיה רשאית להעסיק בודק שכר מוסמך כהגדרתו בחוק אשר יערוך בדיקות תקופתיות של שכר עובדי החברה לבחינת התאמת תנאי עבודתם למשפט העבודה והכל כאמור בחוק. החברה תספק לבודק השר את כל המידע הנדרש לשם ביצוע הבדיקות. עד להסדרת התקנות בעניין בודק השכר, תהיה רשאית ההסתדרות להעסיק רו"ח אשר יבצע את הבדיקות התקופתיות.
 3. מובהר בזאת במפורש כי כל חריגה מקיום התחייבות החברה בקיום חוקי העבודה לעובדיה תהווה הפרה יסודית של ההסכם. במקרה כזה על החברה יהיה לתקן את הפרה לאלתר ומבלי לפגוע בכל זכות אחרת של ההסתדרות, ההסתדרות תהיה רשאית לבטל את ההסכם לאלתר.
 4. עלות השכר המינימאלית החודשית שנשלם לעובד (לפרט לפי תפקיד) לא תפחת מ_____ ש"ח.

5. מבלי לגרוע מכל זכות הקבועה בחוק, תקנה, צו הרחבה או הסכם קיבוצי או כל מקור נורמטיבי אחר, עלות השכר למעביד עבור שעת עבודה לא תפחת מסכומם של מרכיבי השכר לשעת עבודה כלהלן:

- 5.1 שכר ברוטו לשעה של העובד יעמוד על _____ ש"ח וכפי שייקבע מעת לעת על-פי דין. כן יתווסף
- 5.2 שעות נוספות..
- 5.3 נסיעות:
- 5.4 ביטוח פנסיוני:
- 5.5 קרן השתלמות
- 5.6 חופשת נישואים:
- 5.7 ימי אבל:
- 5.8 בגדי עבודה:
- 5.9 מחלה:
- 5.10 פיצויי פיטורים:
- 5.11 ימי חופשה:
- 5.12 הבראה:

5/13 הקבלן מתחייב, במקרה הצורך, להסדיר את יחסי העבודה בינו לבין העובדים המועסקים על ידו לצורך חוזה זה בהסכם העסקה התואם את דרישות החוזה. הפרת סעיף זה היא הפרה יסודית של החוזה ועילה לביטולו המידי. ובכלל זה ימסור לכל עובד על פי חוזה זה תלוש שכר חודשי בהתאם לתיקון מס' 24 לחוק הגנת השכר, תשי"ח-1958 ו מציא לכל עובדיו הודעה לפי חוק הודעה לעובד (תנאי עבודה), תשס"ב-2002.

6. הצעתנו כוללת את עלות השכר למעביד וכן עלויות נוספות בגין ההסכם, כולל רווח, באופן בו לא תפגענה זכויות העובדים.

7. על בסיס הצהרת החברה דלעיל, מתחייבת ההסתדרות לשלם תמורה כקבוע בהסכם אשר לא תפחת מעלויות השכר והעלויות הנוספות כמפורט בהצהרת החברה דלעיל.

החברה

הסתדרות העובדים הכללית החדשה

נספח ז' – התחייבות לשמירה על סודיות

תאריך: _____

לכבוד
ההסתדרות העובדים הכללית החדשה ("המזמינה")
רחוב ארלוזורוב 93,
תל אביב 62098.

הנדון: הצהרה והתחייבות לשמירה על סודיות

אני החתום מטה _____ מצהיר ומתחייב בזאת כלפיכם כדלקמן:

והואיל ובמסגרת הליכי ההצעה כאמור במסמכי ההזמנה וההסכם יגיע לידיעתך מידע אודות המזמינה וכן מידע טכני, עסקי, מסחרי, ואחר אודות המזמינה ואודות צדדים שלישיים הקשורים ושיהיו קשורים עמה, שהינו בעל ערך כלכלי ומסחרי רב, וכן מידע המהווה קניין רוחני של המזמינה (להלן ביחד: "המידע").

1. אני מתחייב בזאת לשמור בסודיות מלאה את המידע ולא לעשות בו כל שימוש שהוא, פרט לשימוש במסגרת מעורבותי בהליכי ההצעה, כאמור במסמכי ההזמנה.

2. אני מתחייב לא לאפשר לשום צד שלישי גישה למידע וכל מועד שהוא בכל הסיבות שהן, לא למסור מידע ולא לדון במידע עם צד שלישי כל שהוא, בין במישרין ובין בעקיפין.

התימה והותמת החברה: _____

3. אני מתחייב כי אהיה אחראי לכך שהמידע יועבר על ידי למספר מצומצם של עובדים מטעמי, לקיום הליכי ההצעה כאמור במסמכי ההזמנה, ובלבד שאותם עובדים הסכימו להיות קשורים בתנאי התחייבות זו, ונתנו ביטוי להסכמתם זו בחתימתם המפורשת על התחייבות זו לסודיות.

למען הסר ספק מודגש כי אין בקיום התנאים הנ"ל על ידי, כדי לשחרר אותי מהתחייבויותי על פי כתב התחייבות זה, ואני אהיה אחראי באופן אישי לכך כי כל עובדי ונציגי ישמרו על סודיות המידע, ביחד ולחוד עם העובדים מטעמינו, בהתאם לכל התחייבויותי על פי כתב סודיות זה.

4. אני מצהיר ומאשר, בזאת כי אין ולא תהיינה לי כל תביעות בכל זכויות הקניין הרוחני הנוגעות למסמכי ההזמנה, ולצדדים שלישיים שיהיו מעורבים בביצוע העבודות, ובכלל זה זכויות יוצרים ותוכנות, תכניות עבודה וביצוע, פיתוחים, שכלולים, שיטות, נתונים, מפרטים, נוסחאות, תרשימים וכיו"ב, שיוכנו על ידי או שאהיה שותף ביצירתם או שאקבל לידי מהמזמינה ו/או מצד שלישי כל שהוא במהלך הליכי ההצעה כאמור במסמכי ההזמנה או לצורך הליכי ההצעה כאמור.

5. במידה ואדרש ע"פ הדין לגלות לרשות שלטונית מוסמכת את המידע הסודי, אמסור לכם מיד הודעה על כך ואעשה כל שבידי על מנת להותיר בידכם שהות מקובלת להתגונן בפני דרישה כאמור.

6. מיד עם סיום הליכי ההצעה ובחירת המציע על ידי המזמינה אני אחזיר למזמינה את כל החומר שיהיה ברשותי לרבות מסמכים כתובים בכל צורה שהיא, מדיה מגנטית ואלקטרונית מכל סוג שהוא. אני מוותר בזאת על כל זכות עיכבון מצדי, וידוע לי כי ויתור כאמור הינו תנאי להתקשרות המזמינה עמי.

7. קיום התחייבותי על פי כתב זה לא יהיה תלוי או מותנה בכל התחייבות שלכם כלפי ואני לא אהיה רשאי לבטל התחייבויותי על פי כתב זה מכל סיבה שהיא.

התחייבות זו לשמירת סודיות תעמוד בתוקף מלא ללא הגבלת זמן.

ולראייה באתי על החתום:

שם:	_____	תאריך:	_____
חברה:	_____	חתימה:	_____
ח.פ. \ ת.ז.	_____		

התחייבויות העובדים

אנו החתומים מטה, עובדים של חברת _____, מאשרים כי קראנו את האמור בכתב הסודיות זה ומתחייבים לפעול על פי כל הוראותיו.

שם מלא + ת.ז.

חתימה

תאריך

חתימה והותמת החברה:

נספח ח' - אישור רו"ח בדבר קיום הוראות לגבי העסקת עובדים

בשלב הגשת ההצעות על המציע בלבד לחתום על נספח זה.

רק המציע שיזכה במכרז יידרש להחתים מסמך זה על ידי רואה חשבון

*בכל מקום באישור זה, עובד המציע – משמעו כל עובד המועסק על ידי המציע, ו/או כל עובד של קבלן המשנה מטעם המציע, ו/ או כל ספק או כל עובד של ספק הקשור עם המציע בקשר עם מערך ההסעדה בכנסת.

אני החתום מטה, רואה חשבון _____, מרחוב _____, מאשר בזה כדלהלן:

א. הנני משמש רואה החשבון של _____ (להלן: "המציע").

ב. הנני בעל הסמכות ליתן אישור זה מטעם המציע ומצויים בידי כל הנתונים והידע הנדרשים לשם מתן אישורי זה.

ג. בתקופה שבין _____ / _____ / _____ ל- _____ / _____ / _____ העסיק המציע _____ [שם המציע] עובדים (להלן: "תקופת האישור").

- ד. המציע שילם לעובדיו בתקופת האישור את כל תנאי השכר, התשלומים הנלווים, התנאים הסוציאליים המתחייבים על פי דין, ניכה משכרם כל תשלום חובה שיש לנכותו על פי דין והעבירו לרשויות המוסמכות, ניכה משכרם והעביר לקרנות פנסיה ו/או קופות גמל ו/או קרנות השתלמות, כל תשלום שהיה עליו להעביר על פי ההסכם בינו לבין עובדיו וקיים כלפי עובדיו את כל הוראות הדין וההסכם בקשר להעסקתם במלואן ובמועדן.
- ה. בתקופת האישור שילם המציע לעובדיו שכר שאינו נמוך משכר המינימום הקבוע בדין.
- ו. המציע מסר לעובדיו בתקופת האישור תלושי שכר הכוללים פירוט של התשלומים המגיעים להן מידי חודש בחודשו.
- ז. ידוע לי כי אישור זה מהווה בסיס לנכונותה של הכנסת לשלם למציע את המגיע לו על פי ההסכם וכי הכנסת מסתמכת על אישור זה כהוכחה לקיום התנאי המוקדם לביצוע תשלומים אלה.

רואה חשבון (חתימה וחתימה)

תאריך

נספח ט' - תצהיר בדבר קיום זכויות עובדים

_____ תאריך:

_____ נספח

תצהיר בדבר קיום זכויות עובדים

אני הח"מ _____, נושא ת.ז. מס' _____, לאחר שהוזהרתי כדין כי עליי לומר את האמת וכי אהיה צפוי לכל העונשים הקבועים בחוק אם לא אעשה כן, מצהיר בזאת, בכתב, כדלקמן:

אני מגיש תצהיר זה בשם _____ (להלן: "המציע") שאני מורשה חתימה שלו ומוסמך לעשות תצהיר זה בשמו ומטעמו.

_____ חתימה והותמת החברה:

הנני מצהיר כי המציע ממלא אחר התנאים המפורטים להלן:

1. לענין תצהיר זה –
 "בעל זיקה" – כהגדרתו בסעיף 2 לחוק עסקאות גופים ציבוריים.
 "בעל שליטה" – כמשמעותו בחוק הבנקאות (רישוי), התשמ"א-1981;
 "דיני העבודה" – כהגדרתם בתקנות חובת המכרזים, התשנ"ג-1993.
 2. המציע מקיים את כלל החובות בעניין שמירת זכויות עובדים על פי דיני העבודה, צווי ההרחבה וההסכמים הקיבוציים החלים עליו כמעסיק לצורך אספקת העבודה או השירותים.
 3. היו למציע, לבעלי השליטה במציע או לחברות אחרות בשליטת מי מבעלי השליטה במציע (אם קיימות)/לא היו למציע, לבעלי השליטה במציע או לחברות אחרות בשליטת מי מבעלי השליטה (אם קיימות) [להקיף בעיגול את האפשרות הרלוונטית] הרשעות פליליות בגין הפרת דיני העבודה. אם היו, פרט (מהות הרשעות ומועד ההרשעה):

4. ניתנו כנגד המציע / לא ניתנו כנגד המציע [להקיף בעיגול את האפשרות הרלוונטית] פסקי דין חלוטים בגין הפרת דיני העבודה. אם ניתנו, פרט (מהות העניין ומועד מתן פסק הדין):

5. בשנתיים האחרונות שקדמו למועד האחרון להגשת ההצעות בהליך הושתו על המציע או על בעלי השליטה במציע או על חברות אחרות בשליטת מי מבעלי השליטה (אם קיימות)/ לא הוטלו על המציע המציע או על בעלי השליטה בו או על חברות אחרות בשליטת מי מבעלי השליטה (אם קיימות) [להקיף בעיגול את האפשרות הרלוונטית] קנסות בגין הפרה של חוקי העבודה, על-ידי מינהל ההסדרה והאכיפה במשרד הכלכלה. אם הוטלו, פרט (מהות העניין ומועד השתת הקנס):

6. המציע או מי מבעלי הזיקה אליו לא הורשעו בשלוש השנים שקדמו למועד האחרון להגשת ההצעות במכרז בשל הפרת דיני העבודה.
 7. המציע או מי מבעלי הזיקה אליו לא נקנסו על-ידי מפקח עבודה שמונה לפי סעיף 5 לחוק העבירות המינהליות, התשמ"ו-1985, בשנה שקדמה למועד האחרון להגשת ההצעות במכרז, ביותר משני קנסות בשל הפרת דיני העבודה.
 8. למציע ו/או לנושאי המשרה בו ו/או לאחד מאנשי המפתח בו אין הרשעות פליליות בעבירה פלילית מסוג עוון או פשע, למעט בעבירת תעבורה, בשבע השנים האחרונות ולא מתנהלים נגד המציע או נגד נושאי המשרה בו או כנגד אחד מאנשי המפתח הליכים פליליים בבית משפט או בבית דין מוסמך, אלא כמפורט להלן:

9. בשלוש השנים האחרונות שקדמו למועד האחרון להגשת ההצעות בהליך הושתו על המציע או על בעלי השליטה במציע או על חברות אחרות בשליטת מי מבעלי השליטה (אם קיימות) / לא הושתו על המציע או על בעלי השליטה במציע או על חברות אחרות בשליטת מי מבעלי השליטה (אם קיימות) [להקיף בעיגול את האפשרות הרלוונטית] עיצומים כספיים בגין הפרה של חוקי העבודה על ידי מינהל ההסדרה והאכיפה במשרד הכלכלה בהתאם לחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה, התשע"ב-2011 (אם הוטלו, פרט (מהות העניין ומועד השתת העיצומים הכספיים)).

הנני מצהיר כי החתימה המופיעה בשולי גיליון זה היא חתימתי וכי תוכן תצהירי - אמת.

שם המצהיר	חתימת המצהיר	חתימה וחותמת המציע
-----------	--------------	--------------------

נספח י' - תצהיר בדבר עמידה בהוראות הדין

תצהיר בדבר עמידה בהוראות הדין

אני הח"מ, _____, נושא/ת ת.ז. _____, מרחוב _____, לאחר שהוזהרתי כי עלי לומר את האמת וכי אהיה צפויה לכל העונשים הקבועים בחוק אם לא אעשה כן, מצהיר/ה בזאת, בכתב, כדלקמן:

1. הנני משמש/ת בתפקיד _____ בחברת _____ (להלן: "המציע").
2. הנני מוסמך/ת להצהיר בשם המציע כנדרש בתצהיר זה.
3. הנני מגישה/ה תצהיר זה במסגרת הצעת המציע בהליך לבחירת ספק להסעדה (להלן: "ההליך").
4. **(סמני את הפסקה/הפסקאות הרלבנטיות/יות):**
 - עד למועד האחרון להגשת הצעות בהליך לא הורשעו המציע ובעל זיקה אליו ביותר משתי עבירות;
 - המציע או בעל זיקה אליו הורשעו ביותר משתי עבירות, אך במועד האחרון להגשת הצעות בהליך חלפה שנה אחת לפחות ממועד ההרשעה האחרונה;
 - המציע או בעל זיקה אליו הורשעו ביותר משתי עבירות, אך במועד האחרון להגשת הצעות בהליך חלפו שלוש שנים לפחות ממועד ההרשעה האחרונה.

חתימה וחותמת החברה: _____

□ בשלוש השנים שקדמו למועד האחרון להגשת ההצעות בהליך לא הוטלו על המציע או על בעל זיקה אליו עיצומים כספיים בשל יותר משש הפרות המהוות עבירה; יובהר, כי לעניין זה יראו מספר הפרות שבשלהן הוטל עיצום כספי כהפרה אחת, אם ניתן אישור מנהל מינהל ההסדרה והאכיפה במשרד התעשייה המסחר והתעסוקה כי ההפרות בוצעו כלפי עובד אחד בתקופה אחת שעל בסיסה משתלם לו שכר.

מובהר, כי על אף האמור בסעיף זה, המזמינה רשאית לאשר את ההתקשרות אף אם לא התקיימו

לגביה התנאים האמורים בו, בכפוף להוראות סעיף 2(ב1) לחוק עסקאות גופים ציבוריים, התשל"ו-1976.

בסעיף זה-

"בעל זיקה" - כל אחד מאלה:

- (1) חבר בני אדם שנשלט על ידי המציע;
- (2) אם המציע הוא חבר בני אדם, אחד מאלה:
 - א. בעל השליטה בו;
 - ב. חבר בני אדם שהרכב בעלי מניותיו או שותפיו, לפי העניין, דומה במהותו להרכב כאמור של המציע, ותחומי פעילותו של חבר בני האדם דומים במהותם לתחומי פעילותו של המציע;
 - ג. מי שאחראי מטעם המציע על תשלום שכר העבודה;
- (3) אם המציע הוא חבר בני אדם שנשלט שליטה מהותית- חבר בני אדם אחר, שנשלט שליטה מהותית בידי מי ששולט במציע.

"אמצעי שליטה", "החזקה" ו"שליטה" - כהגדרתם בחוק הבנקאות (רישוי), התשמ"א-1981.

"שליטה מהותית" - החזקה של שלושה רבעים או יותר בסוג מסוים של אמצעי שליטה בחבר בני האדם;

"עבירה" - עבירה לפי חוק עובדים זרים, התשנ"א-1991 או לפי חוק שכר מינימום, התשמ"ז-1987, ולעניין עסקאות לקבלת שירות כהגדרתו בסעיף 2 לחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה, התשע"ב-2011, גם עבירה על הוראות החיקוקים המנויות בתוספת השלישית לאותו חוק.

"הורשע", בעבירה - הורשע בפסק דין חלוט, בעבירה שנעברה אחרי יום כ"ה בחשון התשס"ג (31 באוקטובר 2002);

5. המציע מקיים אחר הוראות כל דין בדבר תשלומים בגין זכויות סוציאליות ושכר מינימום לעובדים.
6. למציע אין מניעה, לפי כל דין ו/או הסכם שהמציע צד לו, להשתתפות בהליך.
7. המציע עומד בדרישות תקנה 6(א) לתקנות חובת המכרזים, התשנ"ג-1993 ובכלל זה מחזיק בכל האישורים הנדרשים לפי חוק עסקאות גופים ציבוריים, התשל"ו-1976, כשהם תקפים.
8. למציע או לנושאי המשרה המפורטים בנספח א-5 למכרז אין הרשעות פליליות בעבירה פלילית מסוג עוון או פשע, למעט בעבירת תעבורה בשבע השנים האחרונות ולא מתנהלים נגד המציע או נגד נושאי המשרה המפורטים בנספח א-5 הליכים פליליים בבית משפט או בבית דין מוסמך, אלא כמפורט להלן-

הנני מצהיר/ה כי שמי הוא _____, כי החתימה המופיעה בשולי גיליון זה היא חתימתי וכי תוכן תצהירי – אמת.

(ח ת י מ ה)

אישור עו"ד

בהתאם לסעיף 15 לפקודת הראיות [נוסח חדש], התשל"א-1971.

אני הח"מ, _____, עו"ד (מ.ר. _____), מרחוב _____, מאשר/ת כי
ביום _____ בחודש _____ שנת _____ הופיעה לפני מר/גב' _____ המוכר/ת לי אישית/
שזיהה/תה את עצמו/ה על ידי ת.ז. מס' _____ וחתם/ה על תצהיר זה לאחר שהזהרתי אותו/ה כי עליו/ה
להצהיר את האמת, וכי יהא/תהא צפוי/ה לכל העונשים הקבועים בחוק אם לא יעשה/תעשה כן.

(חתימה וחתימה)

סוכטא - ללא להגשה

נספח יא' - התחייבות לקיום החקיקה בתחום העסקת עובדים

התחייבות לקיום החקיקה בתחום העסקת עובדים

אני הח"מ מתחייב בזאת לקיים בכל תקופת ההתקשרות בעקבות זכייתי בהליך להפעלת מערך ההסעדה בהסתדרות לגבי העובדים שיועסקו על ידי את האמור בהוראות המפורטות בתוספת השלישית לחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה התשע"ב-2011, כנוסחה מעת לעת, ובכלל זה:

1. מתן חופשה שנתית לפי פרק שני לחוק חופשה שנתית, התשי"א-1951 (להלן: "חוק חופשה שנתית");
2. תשלום דמי חופשה לפי סעיפים 10 ו-11 לחוק חופשה שנתית;
3. תשלום פדיון חופשה לפי סעיף 13 לחוק חופשה שנתית;
4. איסור העסקה בשעות נוספות שאינה מותרת או בלא היתר לפי סעיף 6 לחוק שעות עבודה ומנוחה, התשי"א-1951 (להלן: "חוק שעות עבודה ומנוחה");
5. איסור העסקה בשעות נוספות או במנוחה השבועית שלא בהתאם להוראות היתר שניתן לפי הפרק הרביעי לחוק שעות עבודה ומנוחה;
6. איסור העסקה במנוחה השבועית בלא היתר, לפי סעיף 9 לחוק שעות עבודה ומנוחה;
7. תשלום גמול שעות נוספות לפי סעיף 16 לחוק שעות עבודה ומנוחה;
8. תשלום גמול עבודה במנוחה השבועית לפי סעיף 17 לחוק שעות עבודה ומנוחה;
9. (איסור העסקת נער מעבר לשעות העבודה הקבועות בסעיף 20 לחוק עבודת הנוער, התשי"ג-1953 (להלן: "חוק עבודת הנוער");
10. איסור העסקת נער במנוחה השבועית לפי סעיף 21 לחוק עבודת הנוער;
11. איסור העסקת נער בעבודת לילה בלא היתר לפי סעיף 24 לחוק עבודת הנוער;
12. איסור העסקת נער בעבודת לילה שלא בהתאם להוראות היתר לפי סעיף 25 לחוק עבודת הנוער;
13. איסור ניכוי סכומים משכרו של עובד לפי סעיף 25 לחוק הגנת השכר, התשי"ח-1959 (להלן: "חוק הגנת השכר") – כשניכוי הסכומים היה ביוזמת מזמין השירות או לפי הוראותיו;
14. העברת סכומים שנוכו, לפי סעיף 25 לחוק הגנת השכר;
15. איסור הלנת שכר לפי סעיף 25(ב)1 לחוק הגנת השכר;
16. תשלום שכר מינימום לפי חוק שכר מינימום;
17. תשלום שכר מינימום לפי הסכם קיבוצי כללי ענפי שהורחב בצו הרחבה, לפי סעיף 33(ד)ב לחוק הסכמים קיבוציים, התשי"ז-1957;
18. תשלומים מכוח צווי הרחבה בעניין פנסיה;

חתימה וחתימת המציע

שם מלא של המציע

תאריך

נספח יב' - אישור רו"ח להיקף פעילות

אישור רואה חשבון (יודפס על נייר לוגו של משרד הרו"ח)

מכרז מס' 2019/7

תאריך: _____

לכבוד: _____ (המציע)

ג.א.נ.,

הנדון: היקף פעילות המציע בתחום שירותי הסעדה

אנו משרד רו"ח _____, רואי החשבון המבקרים של _____ (להלן: "המציע"), מאשרים כי ביקרנו את ההצהרה של המציע בדבר מחזור הכנסותיו של המציע מפעילותו בתחום שירותי הסעדה בכל אחת מהשנים 2017 ו-2018, המצורפת בזאת ומסומנת בחותמת משרדנו לשם זיהוי בלבד. הצהרה זו הינה באחריות ההנהלה של המציע. אחריותנו היא לחוות דעה על ההצהרה בהתבסס על ביקורתנו. ערכנו את ביקורתנו בהתאם לתקני ביקורת מקובלים בישראל ונקטנו את אותם נהלי ביקורת אשר ראינו אותם כדרושים לפי הנסיבות. הביקורת בוצעה במטרה להשיג מידה סבירה של ביטחון שאין בהצהרה הנ"ל הצגה מוטעית מהותית. ביקורת כוללת בדיקה מדגמית של ראיות התומכות בסכומים ובמידע שבהצהרה. ביקורת כוללת גם בחינה של כללי החשבונאות שיושמו ושל האומדנים המשמעותיים שנעשו על ידי ההנהלה של המציע וכן הערכת נאותות ההצגה בהצהרה בכללותה. אנו סבורים שביקורתנו מספקת בסיס נאות לחוות דעתנו. לדעתנו, ההצהרה בדבר מחזור הכנסותיו של המציע מפעילותו בתחום שירותי הסעדה כאמור לעיל משקפת באופן נאות מכל הבחינות המהותיות את המפורט בה וזאת בהתאם לרשומות עליהם התבססה.

בכבוד רב,

 רואה חשבון

 חתימה והותמת החברה:

נספח יג' - סיכום מסמכים ותצהירים להגשה

1. חוברת הבקשה חתומה בראשי תיבות על כל עמוד וחתימה מלאה במקומות המיועדים.
2. מסמך סיכום מפגש מציעים – עם חתימה בתחתית כל עמוד.
3. מסמך מענה לשאלות הבהרה – עם חתימה בתחתית כל עמוד.
3. אישור על ניהול פנקסי חשבונות.
4. אישור לצורך ניכוי מס במקור.
5. תעודת עוסק מורשה.
6. אישור תאגיד חתום ע"י עו"ד (במקרה של מציע שהוא חברה).
7. ערבות בנקאית ע"ס 20,000 ₪ עפ"י נוסח נספח ג'.
8. קבלה המעידה על רכישת מסמכי הבקשה.
9. רשיון יצרן מטעם משרד הבריאות להסעדה/קייטרינג
10. תעודת כשרות
11. רשיון עסק להסעדה/קייטרינג
12. העתק תעודת תו איכות iso 9001: 2015
13. תצהיר מאומת ע"י עו"ד, המעיד כי:
- א. למציע נסיון מוכח של לפחות 5 שנים ברצף קודם למועד הגשת הצעתו בהפעלת שירותי הסעדה מוסדית
- ב. למציע נסיון מוכח של לפחות 24 חודשים ברצף בהפעלת שני (2) מערכי הסעדה במקביל, בפרק זמן של עד חמש (5) שנים) קודם למועד הגשת הצעתו, כמפורט להלן:
- 1) לפחות מערך הסעדה בשרי אחד (1) עם בישול מלא במקום, המסעיד מעל ל-400 סועדים בכל יום בארוחת צהריים מלאה (לא כולל ארוזות קרות).
- 2) לפחות מערך הסעדה בשרי אחד (1) עם בישול מלא במקום, המסעיד מעל ל-250 סועדים בכל יום בארוחת צהריים (לא כולל ארוזות קרות)
14. יש לצרף את שמות החברות להן נותן המציע שירותיו (ראה סעיף 13), עפ"י הפירוט הנדרש בסעיף 13. יש לציין שם איש הקשר בחברה, תפקידו ומספר הטלפון שלו. חברות אלו יוכלו לשמש את ההסתדרות גם כממליצים וכאתרים שבהם תוכל לבקר במידת הצורך.
15. נספח ו' – החוק להגברת אכיפה של דיני עבודה תשע"ב 2011

16. נספח ז' – התחייבות לשמירה על סודיות
17. נספח ח' - אישור רו"ח בדבר קיום הוראות לגבי העסקת עובדים (בשלב הגשת ההצעה רק המציע נדרש לחתום. הזוכה יידרש להחתים רו"ח)
18. נספח ט' - תצהיר בדבר קיום זכויות עובדים
19. נספח י' - תצהיר בדבר עמידה בהוראות הדין
20. נספח יא' - התחייבות לקיום החקיקה בתחום העסקת עובדים
21. תצהיר המעיד כי המחזור הכספי של המציע מפעילותו בעסקי ההסעדה היה לפחות 10,000,000 ₪ + מע"מ בכל אחת מהשנים 2017-2018.
22. נספח יב' - אישור רו"ח להיקף פעילות

טיוטא - לא להגיש